ENGLISH

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DEUTSCH

1. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
2. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

РУССКИЙ

1. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
2. Дети должны находится под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играются прибором, а используют его по назначению.

POLSKI

1. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
2. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

SCG/CRO/B.I.H.

1. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
2. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

LATVIAN

1. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
2. Bērnus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

LIETUVIU K.

1. Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
2. Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

ROMANESTE

1. Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experienţa şi de cunoaşterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
2. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu acest aparat.

БЪЛГАРСКИ

1. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
2. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

FRANÇAIS

1. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

УКРАЇНСЬКА

1. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
2. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

TZS FIRST AUSTRIA®

FA-5141
FA-5142

INSTRUCTION MANUAL
MEAT GRINDER

BEDIENUNGSANLEITUNG
FLEISCHWOLF

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА

MANUAL DE INSTRUCŢIUNI
TOCĂTOR DE CARNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
MĖSMALĖ

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВ
МЕСОМЕЛАЧКА

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
М'ЯСОРУБКА

MODE D'EMPLOI
HACHOIR À VIANDE

HERKULES

ZEUS

ENGLISH..... PAGE 2
DEUTSCH..... SEITE 6
РУССКИЙ..... СТР. 10
ROMANESTE..... PAGINA 13
POLSKI..... STRONA 17
SCG/CRO/B.i.H.. STRANA 21
LATVIAN..... LPP. 25
LIETUVIU K..... P. 28
БЪЛГАРСКИ..... СТР. 31
УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 35
FRANÇAIS..... PAGE 39

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von
TZS FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem TZS

Thank you for buying an ORIGINAL Product of
TZS FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this TZS

МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ
TZS FIRST AUSTRIA®
ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ TZS

M_5141_42_v03.indd Abs4:44-Abs4:45
2010.1.20 4:07:13 PM

ENGLISH

MEAT GRINDER

PARTS DESCRIPTION (see picture 1)

1. Sealing ring with blade casing
2. Filling neck with filling tray
3. Pusher
4. ON/OFF switch
5. Reverse switch
6. Motor bloc
7. Locking screw for the blade
8. Sausage filling funnel
9. Cutting disks
10. Kebbe attachment
11. Cookie dough attachment

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using the meat grinder please observe the following safety instructions:

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance before using the appliance.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never put the appliance or its parts in the dishwasher.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- Switch off the meat grinder and unplug it when not using it or during assembly and disassembly, respectively.
- Do not use meat grinder if the power cord or other components are damaged. Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*).
- Only accessories recommended or sold by supplier should be used.
- Do not have power cord dangle from working surface and avoid its contact with hot objects.
- Do not use meat grinder near sources of heat (cooking tops, grill, oven).
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Stand the appliance on a stable surface.
- Never move the appliance by pulling the cord and never hang it by the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Use meat grinder for household purposes only and in accordance with the operating instructions.
- Do not try to repair meat grinder yourself. For repairs turn to a competent qualified electrician (*) or to our repair service.
- The blade of this appliance is very sharp. Be very careful when cleaning the appliance.
- You must keep this appliance clean, as it is in direct contact with food.
- This appliance is not made for constant use, you must make breaks regularly.
- To clean the meat grinder, use a damp cloth.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

Keep these instructions in a safe place.

Caution: The meat grinder is very powerful, which results in a quite important noise level during use. This noise is normal and does not have any influence on the quality of the appliance.

DESCRIPTION OF THE MACHINE

- powerful motor for thorough mincing
- sharp blade
- 3 different perforated disks
- power switch and additional button to change direction of worm rotation
- filling tray with filling neck and pusher
- non-slip feet

- Kebbe accessorie/sausage filling funnel
- Piping attachment for biscuit dough

A. ASSEMBLY

Before initial start-up wash blades, disks and removed metal casing in hot soap water. Then rinse with clear water and dry. Make sure that power switch is in OFF position „0“!
Should the knife and plates be installed little bit tight, operate the meat grinder for 2 minutes without any food; discharge the knife and plates, rinse and grind some meat (there might be some metal powder in the meat); rinse; reinstall knife and plates for normal use. Caution: when installing the knife and plates for normal use, do not install it tight.
Caution: The only way to have the worm turn backwards is to put the switch in „0“ position and to press the reverse switch. To switch off this function, release the reverse switch. You can now press the ON/OFF switch again. When using the blade, be extremely careful, as it is very sharp.

1. Tighten the blade casing firmly upon the motor block. Hold the casing in one hand. With the other hand place locking screw for the blade in the side hole of the motor block and tighten clockwise.
2. Insert long end of worm in the blade casing and twist slightly until tight seat in motor block.
3. Place the blade upon the worm. Rounded side facing worm, sharp side facing perforated disk. Mincing is impossible unless blade is correctly placed. (see picture 2)
4. Place the desired perforated disk upon the blade. When grinding meat, you should always use the perforated disc with the biggest holes first. The two retention pins must fit the grooves exactly.
5. Tightly screw on the sealing ring. Do not overtwist.
6. Place filling neck and the filling tray on meat grinder and press it tightly.
7. Put meat grinder on solid, level base. Bottom and lateral motor unit vent holes must remain uncovered.
8. Put the plug in the power socket.

Your meat grinder is now ready for use.

B. MINCING

1. Cut meat into pieces fitting in the filling neck.
2. Plug and switch on machine.
3. Slowly fill meat in the filling neck. Push down using pusher. Do not press too hard. Push with pusher only – never use your fingers!
4. Switch off meat grinder after use and unplug.

Depending on the kind of meat, we advise you to insert a break of approximately 30 minutes after each continuous operation of 15 minutes. The meat grinder minces 5kg of raw meat within a maximum of 10 minutes.
In case the motor slows down or stops it is possible that the meat blocks the grinder. Switch off the meat grinder immediately. Press the reverse switch to change the direction of worm rotation. This makes the meat move in the opposite direction. Then release the reverse switch. You can now press the ON/OFF switch again. If the grinder blocks again, switch it off, unplug it and disassemble the attachments of the appliance.

ENGLISH

M_5141_42_v03.indd Abs1:2-Abs1:3 2010.1.20 4:07:24 PM

C. PREPARING “KEBBE”

“Kebbe” recipe
Wrap for “Kebbe”

450g	lean mutton, veal or beef *
150-200g	flour *
1 teaspoon	allspice
1 teaspoon	nutmeg
1 pinch	chili powder
1 pinch	pepper

* Using more meat and less flour for the wrap improves the consistency and taste of the wrap.

Mince the meat three successive times in the meat grinder (first using the coarse, then the medium and finally the fine perforated disk) and mix with the other ingredients. Then mince the whole once again.
Remove perforated disk and blade cross from meat grinder.
Place “Kebbe” accessory upon drive spindle and fit in openings. Screw on sealing ring.
Form “Kebbe” wraps and freeze slightly. Then fill these wraps with the following ingredients and fry in olive oil.

Meat filling

100g	mutton
1 ½ soupspoon	olive oil
1 ½ soupspoon	fine chopped onion
1/3 teaspoon	allspice
½ teaspoon	salt
1 ½ soupspoon	flour

Fry mutton till brown and mix all other ingredients with the minced mutton. Fill “Kebbe” wraps with this paste and fry.

Vegetable or rice filling
250g stewed broccoli – or 250g stewed zucchini – or
250g boiled rice.
Fill “Kebbe” wraps and fry.

D. SAUSAGE FILLING FUNNEL

1. Place the coarse perforated disk and the blade cross in their respective positions – rounded side facing perforated disk, flat side facing worm.
2. Lead narrow end of sausage filling funnel through sealing ring and screw on sealing ring.
3. Steep sausage skin in lukewarm water for 30 minutes to make it smooth.
4. Then slip sausage skin over sausage funnel for filling.
5. Put sausage paste in filling tray. Switch on machine. Push sausage paste with pusher. Never insert your fingers in filling neck! Sausage skin is evenly filled automatically.

E. SHORTBREAD BISCUITS

1. Take the piping attachment and put this on the appliance. Choose your shape. Do not use the perforated disk and blade cross.
2. Now give the dough on the filling bowl and switch on the appliance.
3. Take the pusher to cram the dough in the hole. Do not use your fingers!
4. The formed dough comes out of the piping attachment. You can give it special shapes now.

CLEANING

1. Switch off meat grinder and unplug. Make sure motor has stopped.
2. Remove blade casing from the motor block by loosening the locking screw.
3. Unscrew sealing ring.
4. Remove perforated disk. To do so apply a screwdriver with slight pressure, if necessary, between disk and meat grinder casing.
5. Remove blade cross. Extract worm.
6. Remove meat rests, etc.
7. Wash all parts in hot soap water and then dry. Do not use any aggressive detergents. The parts are not dishwasher-proof.
8. Wipe motor unit with wet cloth only. Do not rinse under running water, do not immerse in water! Do not apply spirit, petroleum ether or similar substances!
9. To avoid corrosion grease perforated disk and blade cross with some salad oil.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

230V • 50Hz • 250W Nominal/1000W Maximal

M_5141_42_v03.indd Abs1:4-Abs1:5 2010.1.20 4:07:24 PM

FLEISCHWOLF

GERÄTEBESCHREIBUNG (siehe Abb. 1)

1. Verschlussring mit Messergehäuse
2. Fleischeinfüllschacht mit Einfüllschale
3. Stopfer
4. Ein/Ausschalter
5. Revers-Schalter
6. Motorblock
7. Arretierungsrad für Messeraufsatz
8. Wurstfülltrichter
9. Lochscheiben
10. Kebbezubehör
11. Spritzgebäckaufsatz

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Wenn Sie den Fleischwolf benutzen, beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät und auch die Zubehörteile niemals in die Spülmaschine.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals bei Gebrauch unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder oder hilfsbedürftige Personen vom Gerät fern.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie den Fleischwolf nicht benutzen bzw. wenn Sie ihn zusammensetzen oder auseinander bauen.
- Benutzen Sie den Fleischwolf nicht, wenn die Anschlussleitung oder andere Bauteile beschädigt sind. Eine beschädigte Anschlussleitung sollte von einem Fachmann (*) ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen oder verkauft wurde.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht über die Arbeitsfläche herunterhängen und vermeiden Sie, dass diese mit heißen Gegenständen in Berührung kommt.
- Benutzen Sie den Fleischwolf nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Herdplatten, Grill, Ofen).
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um den Fleischwolf zu bewegen oder um ihn von der Steckdose zu trennen. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- Benutzen Sie den Fleischwolf nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Probieren Sie nicht den Fleischwolf selbst zu reparieren. Bei Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*) oder an unseren Reparaturservice.
- Das Messer dieses Gerätes ist sehr scharf. Geben Sie besonders Acht beim Reinigen des Gerätes.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es im direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln steht.
- Dieses Gerät ist nicht zum dauerhaften Gebrauch geeignet, daher sollten Sie regelmäßige Pausen einlegen.
- Zur Säuberung wischen Sie den Fleischwolf mit einem feuchten Tuch ab.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

Bewahren sie diese Vorschriften gut auf.

Achtung: Der Fleischwolf ist sehr leistungsstark. Die dadurch bedingt erhöhte Lautstärke während des Betriebes ist normal und beeinflusst nicht die Qualität des Gerätes.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- Hohe Motorleistung für hartnäckige Zerkleinerungsarbeiten
- Geschliffenes Messer
- 3 verschiedene Lochscheiben
- Ein- und Ausschalter und zusätzlichen Schalter zur Drehrichtungsänderung der Schnecke
- Einfüllschale mit Einfüllstutzen und Stopfer
- rutschfeste Füße
- Kebbe-Zubehör/Wurstfülltrichter
- Spritzgebäckaufsatz

A. ZUSAMMENSETZEN

Bei Erstinbetriebnahme waschen Sie Messer, Lochscheiben und das abgenommene Metallgehäuse mit heißem Seifenwasser ab. Danach spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen es ab.
Vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Ausschalter in der Ausstellung „0“ steht!
Sollte beim Erstbetrieb das Messer zu fest an den Platten sitzen und leicht schleifen, so lassen Sie Ihr Gerät ca. 2min ohne Fleisch laufen, nehmen Sie anschließend Messer und Platten ab und reinigen Sie diese. Schalten Sie Ihr Gerät nach erneutem Zusammenbau ein und lassen Sie etwas Fleisch durch. Möglicherweise könnten am geschnittenen Fleisch Spuren von Metallstaub auftreten. In diesem Fall nehmen Sie den Fleischwolf erneut auseinander, reinigen Sie Messer und Lochplatte und montieren Sie alles wieder zusammen. Nun ist Ihr Fleischwolf einsatzbereit für den normalen Gebrauch. Achten Sie darauf, dass Sie die Platten und das Messer nicht zu straff montieren.
Achtung: Nur bei Schalterstellung „0“ und zusätzlicher Betätigung des Reversschalters/Rücklauf (5) läuft die Schnecke des Fleischwolfes rückwärts. Zum Ausschalten des Rücklaufes - Schalter loslassen. Jetzt können Sie den Ein-/Ausschalter erneut betätigen.
Bei der Handhabung des Messers muss man besonders vorsichtig sein, weil dieses besonders scharf ist.

1. Messergehäuse fest auf die Öffnung des Motorblocks aufsetzen. Das Gehäuse mit einer Hand halten, mit der anderen Hand das Arretierungsrad für den Messeraufsatz in das seitliche Loch des Motorblocks stecken und in Uhrzeigerrichtung festdrehen.
2. Schnecke mit dem langen Ende in das Messergehäuse einführen und leicht drehen, bis sie im Motorblock fest sitzt.
3. Das Messer auf die Schnecke setzen. Abgerundete Seite zur Schnecke, Schneideseite zur Lochscheibe. Bei falschem Aufsetzen kann kein Fleisch gehackt werden. (siehe Abb. 2)
4. Gewünschte Lochscheibe auf das Messer aufsetzen. Beim Zerkleinern von Fleisch sollten Sie stets zuerst die Lochscheibe mit den großen Löchern verwenden. Die beiden Arretierzapfen müssen exakt in die Aussparungen eingepasst werden.
5. Verschlussring fest aufschrauben, nicht überdrehen.
6. Fleischeinfüllschacht mit Einfüllschale auf den Fleischwolf aufsetzen und fest andrücken.
7. Den Fleischwolf auf eine feste, ebene Unterlage stellen. Die Lüftungsöffnungen am Boden und seitlich am Motorblock müssen frei sein.
8. Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose.

Der Fleischwolf ist jetzt betriebsbereit.

B. FLEISCH HACKEN

1. Das Fleisch in für den Einfüllstutzen passende Stücke schneiden.
2. Netzstecker einstecken, das Gerät einschalten.
3. Fleisch langsam in den Einfüllstutzen füllen. Mit dem Stopfer (3) nach unten schieben. Drücken Sie mit dem Stopfer nicht zu stark. Nachdrücken nur mit dem Stopfer – niemals mit den Fingern!
4. Nach Gebrauch schalten Sie den Fleischwolf aus und ziehen den Netzstecker.

In Abhängigkeit von der Fleischsorte ist es ratsam, nach 15 Minuten ununterbrochenem Betrieb eine Pause von ca. 30 Minuten einzulegen.
Der Fleischwolf zerkleinert 5kg rohes Fleisch innerhalb von max. 10 Minuten.

M_5141_42_v03.indd Abs1:6-Abs1:7 2010.1.20 4:07:24 PM

Wenn der Motor langsamer läuft oder stoppt, kann es sein, dass Fleisch den Fleischwolf blockiert. Schalten Sie den Fleischwolf sofort aus. Betätigen Sie dann den Reversschalter/Rücklauf, um die Drehrichtung der Schnecke zu ändern. Damit wird das Fleisch in die andere Richtung gefördert. Lassen Sie dann den Reversschalter/Rücklauf wieder los. Jetzt können Sie den Ein/Ausschalter erneut einschalten. Sollte der Fleischwolf wieder blockieren, dann schalten Sie ihn aus, ziehen den Netzstecker und nehmen Sie die Teile des Gerätes auseinander.

C. ZUBEREITEN VON KEBBE

Kebbe-Rezept
Hülle für Kebbe

450g	mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch *
150-200g	Mehl *
1 TL	Piment
1 TL	Muskatnuss
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Pfeffer

* Bei Verwendung von mehr Fleisch und weniger Mehl für die Hülle wird die Konsistenz und der Geschmack für die Hülle verbessert.

Das Fleisch dreimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben, dann mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse nochmals faschieren.
Lochscheibe und Messerkreuz dem Fleischwolf entnehmen.
Das Kebbe-Zubehör (10) auf die Antriebsspindel aufsetzen und in die Öffnungen einpassen. Den Verschlussring aufschrauben.
Kebbe-Hüllen formen und anfrieren. Danach können diese Hüllen mit nachstehenden Zutaten gefüllt und in Olivenöl gebraten werden:

Fleischfüllung

100g	Hammelfleisch
1 ½ EL	Olivenöl
1 ½ EL	Zwiebeln feingehackt
1/3 TL	Piment
½ TL	Salz
1 ½ EL	Mehl

Bräunen Sie die Zwiebeln und vermischen Sie alle Zutaten mit dem gehackten Hammelfleisch. Füllen Sie nun damit die Kebbe-Hüllen und braten Sie diese aus.

Gemüse- oder Reisfüllung
250g gedünsteten Brokkoli – oder 250g gedünstete Zucchini – oder
250g gekochten Reis.
Die Kebbe-Hüllen füllen und ausbraten.

D. WURSTFÜLLTRICHTER

1. grobe Lochscheibe und Messerkreuz aufsetzen - abgerundete Seite zur Lochscheibe, glatte Seite zur Schnecke.
2. Wurstfülltrichter (8) mit dem dünnen Ende durch den Verschlussring stecken und Verschlussring aufschrauben.
3. Wurstdarm in leicht warmen Wasser 30 Minuten einweichen, damit der geschmeidig wird.
4. Den Wurstdarm dann zum Füllen über den Wursttrichter streifen.
5. Wurstmasse in die Einfüllschale geben. Gerät einschalten. Wurstmasse mit dem Stopfer nachdrücken. Niemals mit den Fingern in den Eintrittstutzen fassen! Der Wurstdarm wird automatisch gleichmäßig gefüllt.

E. SPRITZGEBÄCK

1. Setzen Sie den Spritzaufsatz (11) auf und wählen Sie eine Spritzform aus (Betrieb ohne Lochscheibe und Messerkreuz).
2. Geben Sie nun den Teig in die Einfüllschale und schalten Sie Ihr Gerät ein.
3. Mit dem Stopfer drücken Sie den Teig nach. Niemals mit den Fingern in den Eintrittstutzen fassen!
4. Am Spritzaufsatz kommt nun der geformte Teig heraus, den Sie nach Belieben weiterverarbeiten und Formen können.

REINIGUNG

1. Den Fleischwolf ausschalten und Netzstecker ziehen. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
2. Durch Lösen des Arretierungsrades (7) das Messergehäuse vom Motorblock (6) abnehmen.
3. Verschlussring (1) abschrauben.
4. Lochscheibe herausnehmen. Gegebenfalls unterstützen Sie durch leichten Druck mit einem Schraubendreher zwischen Scheibe und Fleischwolfgehäuse diesen Vorgang.
5. Messerkreuz abnehmen. Dieses ist besonders vorsichtig zu handhaben, weil es sehr scharf ist und leicht zu Verletzungen führen kann. Schnecke herausziehen.
6. Fleischreste etc. entfernen.
7. Alle Teile in heißem Seifenwasser abwaschen und anschließend abtrocknen. Keine scharfen Reinigungsmittel verwenden. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
8. Motorblock nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht unter fließendem Wasser reinigen, nicht ins Wasser tauchen! Kein Spiritus, Waschbenzin o. ä. verwenden!
9. Die Lochscheibe und das Messerkreuz mit etwas Salatöl einfetten um Korrosion zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

230V • 50Hz • 250W Nennleistung/1000W Maximal

M_5141_42_v03.indd Abs1:8-Abs1:9 2010.1.20 4:07:25 PM

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА (Смотрите рисунок № 1)

1. Запор
2. Приёмный поднос и загрузочный патрубок
3. Толкатель
4. Включатель/Выключатель
5. Клавиша для поворотного движения (хода) шнека
6. Корпус двигателя
7. Стопор для насадки ножа
8. Насадка для колбас
9. Различные секущие решетки
10. Насадки для приготовления „ Kebbe“
11. Насадка для печенья

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочитайте внимательно инструкцию по эксплуатации перед первым использованием.

- Надо проверить, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению указанному на корпусе прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Держите детей и нуждающихся в помощи людей от прибора на расстоянии.
- Не включайте мясорубку в сеть если её корпус или сетевой шнур имеют видимые повреждения.
- Данная мясорубка является бытовым электроприбором, употребление его только так, как в инструкции по эксплуатации указано.
- Запрещается погружать прибор в воду или другую жидкость. Прибор не предназначен для полоскания в посудомоечной машине.
- Не используйте мясорубку вблизи открытого огня
- Не пытайтесь сами отремонтировать сетевой шнур. По всем вопросам связанным с ремонтом обращайтесь к квалифицированному персоналу.
- Не пользуйтесь прибором на улице. Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они непопадали под воздействие влаги.
- Употребляйте только принадлежности рекомендованные поставщиком, другие принадлежности ставят опасность повреждения прибора.
- Запрещается тянуть прибор за сетевой шнур для передвигания, не допускайте провисания сетевого шнура или его сгибания. Не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Установите мясорубку на горизонтальную поверхность и следите за тем, чтобы прибор не упал.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не прикасался к горячим частям прибора. Во избежание ожогов не трогайте горячие части прибора.
- Всегда вынимайте штекер из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если Вы хотите установить части оснастки или Вы хотите почистить прибор.
- Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно, обязательно обратитесь к квалифицированному персоналу (*)
- Этот прибор не предназначен для использования в системе общественного питания, он является бытовым электроприбором, потому рекомендуется мясорубку регулярно выключать (давать ей передышку).
- Будьте осторожны, нож мясорубки очень острый! Обходитесь с ним очень осторожно, как во время работы, так и во время чистки!
- Нужно держать прибор в чистом состоянии, потому что он находится в контакте с пищевыми продуктами.

(*) Специалист: уполномоченное бюро поставщика или импортера по обслуживанию клиентов, которое осуществляет такой ремонт. При необходимости ремонта обращайтесь в это бюро.

Инструкцию по эксплуатации храните в доступном месте.

Внимание: Мясорубка является очень мощным прибором, громкая его работа является нормальным процессом и не влияет на качество прибора.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Сильная мощность мотора даёт возможность качественно молоть
- Шлифованный нож

- 3 различные формовочные диски грубого и тонкого помола
- Включатель/Выключатель и дополнительная клавиша для поворотного хода шнека (поворотное движение назад, когда мясорубка забита).
- Приёмный поднос с загрузочным патрубком и заглушка-толкатель
- Устойчивые ножки
- Насадка для колбас
- Насадка с формами для печенья

A. СБОРКА ПРИБОРА

Перед первым использованием мясорубки, все части которые снимаются, промойте в горячей воде (нож, формовочные диски и металический корпус). После этого сполосните их холодной водой и вытрите насухо. Убедитесь, что функциональный переключатель стоит в положении «0»!

Может случиться, что при первом употреблении нож мясорубки и формовочные диски между собой затесно вмонтированы и нож легко проскальзывает. В таком случае дайте прибору поработать 2 мин. вхолостую (без мяса), после этого разберите прибор, снимите его нож и формовочные диски и тщательно вымейте эти принадлежности. После этого соберите снова мясорубку, положите в нее немножко мяса и включите прибор. Иногда может случиться, что на готовом фарше остались следы металлической пыли. В таком случае снова разберите прибор, тщательно прочистите нож и формовочные диски и снова соберите мясорубку. Только после этого прибор полностью готов к эксплуатации. При сборке прибора, всегда сдедите за тем, чтобы нож и формовочные диски не были затесно вкручены.

Внимание! Очень важно!!! Возможность поворотного хода шнека (когда мясорубка забита, можно включить дополнительной клавишой ход назад, чтобы освободить корпус мясорубки внутри) состоит только тогда, когда Включатель/Выключатель стоит в положении «0» и дополнительно нужно нажать клавишу в положение «Reverse», нгачинает шнек мясорубки двигаться назад!!! Поворотный ход (5) продвигает шнек назад. Чтобы остановить поворотный ход, необходимо отпустить нажимать на дополнительную клавишу.

Только после этого, можете переключать Включатель/Выключатель!!!

Осторожно при обращении ножом, потому что он очень острый.

1. Корпус ножа плотно соединить с открытием корпуса двигателя .
2. Шнек длинным концом вставьте в корпус и легко крутить, пока он будет плотно сидеть в корпусе двигателя. Нож посадить кругловатой стороной на шнек, а гладкой стороной к формовочному диску. Если нож неправильно вставлен, нельзя молоть мясо.
3. Нож посадить кругловатой стороной на шнек, а резательной стороной стороной к формовочному диску. Если нож неправильно вставлен, нельзя молоть мясо. (Смотрите рисунок № 2)
4. На нож посадить желательный формовочный диск. Для размельчения мяса необходимо сначала применять формовочный диск грубого помола.
5. Запор (1) крепко закрутить, но бережно, чтобы его не перекрутить.
6. Загрузочный патрубок с приёмным подносом (2) прочно установить на корпус мясорубки и сильно нажать.
7. Установите мясорубку на устойчивую горизонтальную поверхность. Отверстия для вентиляции (воздуха) на корпусе прибора должны быть свободными (на сбоку от корпуса двигателя и внизу на приборе).
8. Присоедините устройство к штепсельной розетке.

Мясорубка готова к работе.

B. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Порежьте мясо на куски, чтобы поместить их в накопитель.
2. Включить штепсельную вилку в розетку и включить прибор.
3. Наполняйте медленно загрузочный патру бок кусками мяса и проталкивайте их толкателем. Внимание! Запрещается проталкивать мясо руками (пальцами), только предназначенным для этого толкателем.
4. После прекращения процесса работы, выключайте мясорубку и отключайте её от сети.

В зависимости от сорта мяса, рекомендуется после 15 минут непрерывной работы прибора отключать его на 30 минут для «передышки».

M_5141_42_v03.indd Abs1:10-Abs1:11 2010.1.20 4:07:25 PM

Мясорубка перерабатывает 5кг мяса в течении макс. 10 минут.
Может случиться, что двигатель начинает медленнее работать или перестаёт, причина этому может быть, что мясорубка забилась мясом. Сначала выключите прибор, потом нажмите на клавишу поворотного хода, чтобы изменить движение шнека мясорубки. При этом поворотном движение мясо продвигается в другую сторону и забитый корпус мясорубки освободится. Только теперь возможно снова нажать включатель/выключатель и применять мясорубку для нормальной работы. Если мясорубка снова блокирует, выключите прибор, вытяните штепсельную вилку из розетки, и разберите прибор, чтобы его прочистить.

C. ПРИГОТОВЛЕНИЕ «KEBBE»

В комплектировку мясорубки входит формовочная насадка для приготовления «Kebbe».
Это оболочка из мяса, муки и пряностей. Например:
450гр бараниныб телятины или говядины,
150-200гр муки
1 чайная ложка мускатного ореха
немножко перца и соли.
Мясо 3 раза перемолоть в мясорубке (сначала на крупном формовочном диске, потом на среднем, потом на маленьком). Эту массу хорошо перемешать.
Снять с мясорубки формовочный диск и нож и прикрутить на мясорубку формовочную насадку (10) для „Kebbe“. После этого делайте Ваши мясные оболочки и Вы можете их заморозить. После этого можно эти оболочки фаршировать начинками из риса или овощей, по Вашим рецептам.

D. КОЛБАСНАЯ НАСАДКА

1. Для приготовления колбасы, надо применять, большой формовочный диск и нож.
2. Насадку для колбас (8) вставить тонким концом в запор и тогда прикрутить запор к корпусу мясорубки.
3. Размягчите оболочку для колбасы тёплой воде приблизительно 30 минут, завяжите узлом конец и натяните её на колбасную насадку.
4. Наполните загрузочный патрубок мясным фаршем, включите прибор и проталкивайте фарш толкателем. Нельзя проталкивать колбасную массу пальцами. Колбасная оболочка равномерно наполняется начинкой.

E. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ

1. Для приготовления печенья, поставьте насдку для печенья и выберите желательную форму (эксплуатация без формовочного диска и ножа)
2. Наполните загрузочный патрубок тестом и включите мясорубку.
3. Толкателем продвигайте тесто, запрещается продвигать его руками.
4. С конца насадки выходит тесто в форме желательного печенья.

ЧИСТКА И УХОД

1. Мясорубку выключить и вытянуть штепсельную вилку из розетки. Убедитесь в том что двигатель пришел в состояние покоя.
2. Нужно снять винт закрепления (3), снять нож с корпуса двигателя (6).
3. Открутить запор.
4. Вынуть формовочный диск.
5. Снять нож, но осторожно, потому что он очень острый. Вынуть шнек.
6. Вынуть остатки мяса или фарша.
7. Все вынутые части прибора вымыть в горячей воде, ни в коем случае нельзя вставлять их в посудомоечную машину.
8. Корпус двигателя разрешается только протирать влажной тряпкой, запрещается окунать его в воду или применять сильномоющие средства.
9. Формовочные диски и нож рекомендуется протирать растительным маслом

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ: 230В • 50Гц • 250Вт номинальная/1000Вт максимальная

Срок службы прибора не менее 3-х лет.

TOCĂTOR DE CARNE

DESCRIEREA COMPONENTELOR (v. imaginea 1)**:**

1. Inel de etanşeizare cu apărătoare cuţit
2. Canal de alimentare cu tavă de umplere
3. Presă
4. Întrerupător Pornire/Oprire (ON/OFF)
5. Întrerupător inversare
6. Ansamblu motor
7. Şurub de blocare cuţit
8. Pâlnie de umplere cârnaţi
9. Discuri-sită
10. Accesoriu pentru kibbeh
11. Accesoriu aluat pentru prăjituri

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE

Utilizarea acestui tocător de carne presupune respectarea următoarelor instrucţiuni de siguranţă:

- Citiţi aceste instrucţiuni cu atenţie înainte de a utiliza aparatul.
- Verificaţi dacă tensiunea de reţea de la locul de utilizare corespunde celei indicate pe aparat înainte de a-l utiliza.
- Nu scufundaţi niciodată aparatul în apă sau în alte lichide, sub nicio formă şi sub niciun pretext. Nu introduceţi aparatul sau componente ale acestuia în maşina de spălat vase.
- Nu lăsaţi niciodată aparatul pornit nesupravegheat. Nu lăsaţi la îndemâna copiilor sau a persoanelor neavizate.
- Opriţi tocătorul de carne şi scoateţi-l din priză în caz de neutilizare sau în timpul asamblării şi dezasamblării, respectiv.
- Se interzice utilizarea tocătorului de carne în cazul deteriorării cablului de alimentare sau a altor componente. În cazul deteriorării cablului, se impune înlocuirea acestuia de către un electrician calificat şi avizat (*).
- Se vor utiliza exclusiv accesorii recomandate sau comercializate de către furnizor.
- Nu permiteţi cablului de alimentare să atârne de suprafaţa de lucru şi evitaţi ca acesta să intre în contact cu obiecte fierbinţi.
- Nu utilizaţi tocătorul de carne în apropierea surselor de căldură (plite, grătar, cuptor).
- Se interzice utilizarea aparatului în spaţii exterioare; amplasaţi întotdeauna aparatul în medii uscate.
- Poziţionaţi aparatul drept, pe o suprafaţă stabilă.
- Se interzice cu desăvârşire deplasarea aparatului trăgând de cablu, precum şi suspendarea acestuia de cablu. Nu permiteţi cablului să poată constitui un obstacol, sub nicio formă. Nu înfăşuraţi cablul în jurul aparatului şi nu-l îndoiţi.
- Utilizaţi tocătorul de carne exclusiv în scopuri casnice şi conform instrucţiunilor de utilizare.
- Nu încercaţi să reparaţi tocătorul de carne pe cont propriu. Pentru reparaţii, apelaţi la un electrician calificat şi avizat (*) sau la serviciul nostru de depanare.
- Cuţitul acestui aparat este extrem de tăios. Luaţi măsuri de precauţie maximă când curăţaţi aparatul.
- Păstraţi aparatul curat, deoarece va intra în contact direct cu alimentele.
- Acest aparat nu tolerează o utilizare constantă - faceţi pauze regulate.
- Pentru a curăţa tocătorul de carne, folosiţi o cârpă umezită.

(*) Electrician calificat şi avizat: departament de asistenţă post-vânzare al producătorului sau importatorului ori orice persoană calificată, avizată şi competentă pentru efectuarea acestui tip de reparaţii în condiţii de siguranţă totală. Predaţi aparatul electricianului sus-menţionat, indiferent de situaţie.

Păstraţi aceste instrucţiuni la loc sigur.

Avertisment: Tocătorul de carne dezvoltă puteri mari, generând un nivel de zgomot semnificativ în timpul utilizării. Acest zgomot este normal şi nu afectează în niciun fel calitatea aparatului.

M_5141_42_v03.indd Abs1:12-Abs1:13 2010.1.20 4:07:26 PM

PREZENTAREA APARATULUI

- motor puternic pentru mărunţire completă
- cuţit tăios
- 3 discuri-sită diferite
- întrerupător de alimentare şi buton suplimentar pentru inversarea sensului de rotaţie al melcului
- tavă de umplere cu canal de alimentare şi presă
- picioare aderente
- Accesoriu pentru kibbeh/pâlnie de umplere cârnaţi
- Accesoriu intermediar pentru aluat biscuiţi

A. ASAMBLARE

Înainte de pornire, spălaţi cuţitele, discurile şi apărătoarea metalică demontată în apă fierbinte cu detergent. Apoi, clătiţi cu apă curată şi uscaţi. Asiguraţi-vă că întrerupătorul de alimentare se află în poziţia „0“ de ÎNCHIDERE (OFF)!
În cazul în care cuţitul şi plăcile sunt montate puţin prea strâns, lăsaţi tocătorul de carne să funcţioneze 2 minute fără alimente introduse; scoateţi cuţitul şi plăcile, clătiţi şi tocaţi carne dispensabilă (prezenţa de praf metalic în carne este posibilă); clătiţi; remontaţi cuţitul şi plăcile pentru utilizarea normală. **Avertisment**: la montarea cuţitului şi a plăcilor pentru utilizarea normală, nu strângeţi excesiv.
Avertisment: Singurul mod de a face melcul să se rotească înapoi este de a aduce întrerupătorul în poziţia „0“ şi de a apăsa întrerupătorul de inversare. Pentru a dezactiva această funcţie, eliberaţi butonul de inversare. Acum, puteţi reapăsa întrerupătorul de PORNIRE/OPRIRE. Când utilizaţi cuţitul, luaţi măsuri de precauţie maximă, deoarece este foarte tăios.
Soyez prudent lors de la manipulation du couteau car il est très coupant.

1. Strângeţi apărătoarea cuţitului ferm în ansamblul motor. Ţineţi apărătoarea într-o mână. Cu cealaltă mână, aşezaţi şurubul de blocare cuţit în orificiul lateral din ansamblul motor şi înşurubaţi în sens orar.
2. Introduceţi capătul melcat lung în apărătoarea cuţitului şi rotiţi uşor până la îmbinarea fixă în ansamblul motor.
3. Aşezaţi cuţitul pe melc. Cu faţa rotunjită spre melc, cu cea ascuţită spre discul cu orificii. Mărunţirea este posibilă numai cu un cuţit montat corespunzător. (v. imaginea 2)
4. Aşezaţi discul-sită dorit pe cuţit. Când tocaţi carne, utilizaţi întotdeauna discul-sită cu orificiile cele mai mari la început. Cele două elemente de prindere trebuie să intre fix în şanţuri.
5. Strângeţi ferm inelul de etanşare. Nu forţaţi strângerea.
6. Aşezaţi canalul de umplere şi tava de umplere pe tocătorul de carne şi apăsaţi bine.
7. Aşezaţi tocătorul de carne pe o suprafaţă solidă şi plană. Orificiile de aerisire inferioare şi laterale ale blocului motor trebuie să rămână descoperite.
8. Introduceţi ştecărul în priza de alimentare.

Tocătorul de carne este acum gata de utilizare.

B. TOCARE

1. Secţionaţi carnea în porţiuni care să încapă în canalul de alimentare.
2. Băgaţi în priză şi porniţi aparatul.
3. Introduceţi treptat carnea în canalul de alimentare. Apăsaţi cu ajutorul presei. Nu apăsaţi prea tare. Apăsaţi doar cu presa - nu folosiţi niciodată degetele!
4. Opriţi tocătorul de carne după utilizare şi scoateţi-l din priză.

În funcţie de tipul de carne, vă sugerăm să lăsaţi un interval de repaos de aproximativ 30 de minute după fiecare 15 minute de funcţionare continuă. Tocătorul de carne toacă 5kg de carne crudă în maximum 10 minute.
Dacă motorul încetineşte sau se opreşte, este posibil să se fi produs o obstrucţionare în tocător. Opriţi imediat tocătorul de carne. Apăsaţi întrerupătorul de inversare pentru a schimba sensul de rotire al melcului. Astfel, carnea va fi trasă în sens invers. Apoi, eliberaţi întrerupătorul de inversare. Acum, puteţi reapăsa întrerupătorul de PORNIRE/OPRIRE. Dacă tocătorul se blochează din nou, opriţi-l, scoateţi-l din priză şi dezasamblaţi accesoriile aparatului.

C. PREPARAREA KIBBEHULUI

Reţetă de “Kibbeh”
Foaie de „Kibbeh”

450g	carne slabă de oaie, viţel sau vită *
150-200g	făină *
1 linguriţă de	ienibahar
1 linguriţă de	nucşoar
1 vârf de	praf chili
1 vârf de	piper

* Folosind mai multă carne şi mai puţină făină pentru foaie, veţi obţine o consistenţă şi un gust mai bun.

Mărunţiţi carnea de trei ori consecutiv în tocătorul de carne (la început cu discul grosier, apoi cel mediu şi în cele din urmă pe cel cu orificii fine) şi amestecaţi cu celelalte ingrediente. Apoi, tocaţi încă o dată întregul amestec.
Scoateţi discul-sită şi cuţitul cruciform din tocătorul de carne.
Aşezaţi accesoriul de Kibbeh pe axul de acţionare şi fixaţi în fante. Înşurubaţi inelul de etanşare.
Modelaţi foi de Kibbeh şi congelaţi uşor. Apoi, umpleţi aceste foi cu următoarele ingrediente şi prăjiţi în ulei de măsline.

Umplutură de carne

100g	oaie
1 ½ lingură	de ulei de măsline
1 ½ lingură	ceapă mărunţită fin
1/3 linguriţă de	ienibahar
½ linguriţă de	sare
1 ½ lingură	făină

Prăjiţi carnea de oaie până capătă o tentă arămie şi amestecaţi toate celelalte ingrediente cu carnea de oaie mărunţită. Umpleţi foile de Kibbeh cu această pastă şi prăjiţi.

Umplutură de legume sau orez
250g broccoli înăbuşit – sau 250g zucchini înăbuşit – sau 250g orez fiert.
Umpleţi foile de Kibbeh şi prăjiţi.

D. PÂLNIE DE UMPLERE CÂRNAŢI

1. Aşezaţi discul grosier şi cuţitul cruciform în poziţiile respective - cu faţa rotunjită spre disc-sită, iar cu faţa plată spre melc.
2. Introduceţi capătul îngust al pâlniei de umplere cârnaţi prin inelul de etanşare şi înşurubaţi inelul de etanşare.
3. Lăsaţi membrana de cârnaţi în apă călduţă timp de 30 de minute, pentru a o frăgezi.
4. Apoi, trageţi membrana de cârnaţi peste pâlnia de cârnaţi pentru umplere.
5. Puneţi pasta de cârnaţi în tava de umplere. Porniţi aparatul. Împingeţi pasta de cârnaţi cu presa. Nu introduceţi niciodată degetele în canalul de alimentare! Membrana de cârnaţi este automat umplută uniform.

E. BISCUIŢI DIN ALUAT FRAGED

1. Luaţi accesoriul de modelare şi fixaţi-l pe aparat. Alegeţi forma dorită. Nu utilizaţi discuri-sită şi cuţitul cruciform.
2. În continuare, aşezaţi aluatul pe bolul de umplere şi porniţi aparatul.
3. Cu ajutorul presei, treceţi aluatul prin orificiu. Nu folosiţi degetele!
4. Aluatul modelat iese prin accesoriul de modelare. Acum, puteţi să-l modelaţi în ce formă doriţi.

M_5141_42_v03.indd Abs1:14-Abs1:15 2010.1.20 4:07:26 PM

CURĂŢARE

1. Opriţi tocătorul de carne şi scoateţi-l din priză. Asiguraţi-vă că motorul s-a oprit.
2. Scoateţi apărătoarea lamei din ansamblul motor, slăbind şurubul de blocare.
3. Deşurubaţi inelul de etanşare.
4. Demontaţi discul-sită. În acest scop, apăsaţi uşor cu o şurubelniţă, dacă este cazul, între disc şi carcasa tocătorului de carne.
5. Scoateţi cuţitul cruciform. Scoateţi melcul.
6. Îndepărtaţi resturile de carne etc.
7. Spălaţi toate componentele în apă fierbinte cu săpun şi apoi lăsaţi-le să se usuce. Nu utilizaţi detergenţi agresivi. Componentele nu sunt etanşe la spălarea în maşina de spălat vase.
8. Blocul motor se va şterge numai cu o cârpă umedă. Nu clătiţi sub jet de apă, nu scufundaţi în apă! Nu folosiţi spirt, gazolină sau alte substanţe similare!
9. Pentru a evita corodarea, ungeţi discul-sită şi cuţitul cruciform cu ulei pentru salate.

DATE TEHNICE

230V • 50Hz • 250W Nominal/1000W Maxim

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

OPIS URZĄDZENIA (Ilustracja numer 1)

1. Pierścień zamykający z obudową noża
2. Element wsadowy z tacką
3. Popychacz
4. Włącznik/wyłącznik
5. Przełącznik biegu wstecznego
6. Moduł silnika
7. Pokrętło blokady noży
8. Końcówka do nadziewania wędlin
9. Tarcze tnące
10. Zestaw do przygotowywania kebbe
11. Przystawka do wypieków z półpłynnego ciasta

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania maszynki do mielenia mięsa należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia.
- Należy skontrolować, czy wartość napięcia sieciowego jest zgodna z wartością napięcia podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- W żadnym wypadku (ani podczas czyszczenia, ani w żadnym innym celu) nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Urządzenie ani akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Podczas pracy urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Dzieci i osoby niepełnosprawne nie powinny przebywać w pobliżu pracującego urządzenia.
- Jeśli maszyna nie jest używana, wzgl. przed każdym montażem lub demontażem elementów należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie należy używać maszynki do mielenia mięsa, jeśli przewód zasilający lub inne elementy są uszkodzone. Wymiana uszkodzonego przewodu sieciowego powinna zostać wykonana przez specjalistę elektryka.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych i sprzedawanych przez producenta.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać z płaszczyzny roboczej ani dotykać do gorących przedmiotów
- Maszynki do mielenia mięsa nie należy użytkować w pobliżu źródeł ciepła (kuchenki, grilla, piekarnika).
- Urządzenia nie należy użytkować na wolnym powietrzu; przechowywać w suchym miejscu.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód zasilający, aby przesunąć urządzenie lub aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Przewodu nie należy owijać wokół urządzenia ani zginać go.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do celów opisanych w instrukcji obsługi.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy maszynki do mięsa. Czynności naprawcze należy zlecać specjaliście (*) lub zwrócić się do autoryzowanej placówki serwisowej.
- Nóż znajdujący się w urządzeniu jest bardzo ostre. Należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi.
- Urządzenie nie jest przystosowane do długotrwałej pracy, podczas pracy należy robić regularne przerwy.
- Urządzenie należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki.

(*) Specjalista: autoryzowana placówka serwisowa producenta lub importera, odpowiedzialna za tego rodzaju naprawy. W sprawie dokonania ewentualnej naprawy należy się zwracać do serwisu.

Powyższe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa należy zachować.

Uwaga: Maszynka do mielenia mięsa to urządzenie o wysokiej mocy. Głośna praca urządzenia jest więc zjawiskiem zupełnie normalnym i nie ma wpływu na jakość urządzenia.

M_5141_42_v03.indd Abs1:16-Abs1:17 2010.1.20 4:07:27 PM

OPIS URZĄDZENIA
- Duża moc do trudnych prac
- Szlifowany nóż
- 3 różne sitka
- Włącznik/wyłącznik oraz dodatkowy przełącznik biegu wstecznego ślimaka
- Tacka z króćcem wsadowym i popychaczem
- Nóżki zabezpieczone przed przesuwaniem
- Zestaw do przyrządzania kebbe/końcówka do nadziewania wędlin
- Przystawka do wypieków z półpłynnego ciasta

A. MONTAŻ

Przed pierwszym użyciem należy umyć nóż, sitka i zdejmowaną obudowę metalową w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Następnie elementy należy opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
Należy się upewnić, że włącznik/wyłącznik znajduje się w pozycji „0“!
Jeżeli przy pierwszym użyciu nóż zbyt mocno przylega do płytek lekko się o nie ocierając, to w takiej sytuacji należy pozwolić, by urządzenie pracowało przez ok. 2 minuty bez wypełnienia; następnie należy zdemontować i oczyścić nóż i płytki. Po ponownym zmontowaniu należy włączyć urządzenie i przemielić niewielką ilość mięsa. W zmielonym mięsie mogą występować drobne opiłki metalu. W takim przypadku należy ponownie rozmontować urządzenie, oczyścić nóż i sitko, a następnie ponownie zmontować wszystkie elementy. Maszyna jest gotowa do pracy w zwykłym trybie. Szczególną uwagę należy zwracać na to, aby noża i płytek nie montować zbyt mocno.
Uwaga: Ślimak obraca się w przeciwnym kierunku tylko po ustawieniu przełącznika na pozycji „0“ i dodatkowym naciśnięciu przycisku biegu wstecznego (5). Aby zakończyć pracę na wstecznym biegu należy zwolnić przycisk. Po zwolnieniu przycisku można ponownie nacisnąć przycisk włącznika/wyłącznika.
Nóż jest bardzo ostry, obsługa noża wymaga więc szczególnej ostrożności.
1. Obudowę noża mocno nasadzić na otwór modułu silnika. Jedną ręką przytrzymać obudowę, drugą ręką umieścić pokrętło blokady noża w bocznym otworze modułu silnika i dokręcić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Wprowadzić ślimak dłuższym końcem do obudowy noża i lekko przekręcić - do momentu, aż będzie on mocno osadzony w module silnika. (Ilustracja numer 2)
3. Nałożyć nóż na ślimak. Zaokrągloną stroną w kierunku ślimaka, stroną tnącą w kierunku sitka. Nieprawidłowy montaż uniemożliwia mielenie mięsa.
4. Na nóż należy założyć odpowiednie sitko. Przy rozdrabnianiu mięsa zawsze należy najpierw używać sitka z dużymi otworami. Obie wypustki blokujące należy dokładnie mieścić w szczelinach.
5. Mocno dokręcić pierścień zamykający zwracając uwagę, aby nie przekręcić gwintu.
6. Zamontować element wsadowy z tacką na maszynce i mocno docisnąć.
7. Maszynę do mielenia mięsa ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych na spodzie i z boku modułu silnika.
8. Podłączyć wtyczkę do gniazda.

Maszyna do mielenia mięsa jest gotowa do pracy.

B. MIELENIE MIĘSA
1. Pokroić mięso na kawałki mieszczące się w króćcu wsadowym.
2. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego, włączyć urządzenie.
3. Powoli wkładać mięso do króćca wsadowego i dociskać je w dół za pomocą popychacza (5). Popychacza nie należy dociskać zbyt mocno. Dociskać należy wyłącznie za pomocą popychacza – nigdy palcami!
4. Po użyciu urządzenie należy wyłączyć, a następ0nie odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.

W zależności od rodzaju mięsa każdorazowo po 15 minutach nieprzerwanej pracy zaleca się ok. 30-minutową przerwę.

Maszyna do mielenia mięsa rozdrabnia 5kg surowego mięsa w ciągu maks. 10 minut.
Jeśli silnik pracuje wolniej lub zatrzymuje się, to istnieje możliwość, że mięso zablokowało urządzenie. Natychmiast wyłączyć urządzenie. Po wyłączeniu urządzenia należy nacisnąć przycisk biegu wstecznego, aby zmienić kierunek obrotów ślimaka. Zmiana kierunku obrotów ślimaka powoduje przesuwanie mięsa w odwrotnym kierunku. Zwolnić przycisk biegu wstecznego. Ponownie nacisnąć włącznik/wyłącznik. W przypadku gdy urządzenie nadal się blokuje, należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i rozmontować elementy maszyny.

C. PRZYGOTOWYWANIE KEBBE

Przepis na Kebbe
Ciasto kebbe

450g	chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny *
150-200g	mąki *
1 łyżeczka	ziela angielskiego
1 łyżeczka	tartej gałki muszkatołowej
1 szczypta	chili
1 szczypta	pieprzu

* Wykorzystując większą ilość mięsa i mniejszą ilość mąki do przygotowania ciasta można poprawić konsystencję i smak ciasta.

Trzykrotnie przekręcić mięso przez maszynę (najpierw na grubym sitku, następnie średnim, na końcu na drobnym) i zmieszać z pozostałymi składnikami. Otrzymaną masę ponownie przemielić.
Zdemontować sitko i nóż.
Przystawkę do kebbe (10) zamontować na trzpieniu i umieścić w otworach. Odkręcić pierścień zamykający.
Uformować ciasto kebbe i lekko zamrozić. Ciasto można następnie wypełnić opisanymi poniżej składnikami i usmażyć na oliwie z oliwek:

Nadzienie mięsne

100g	baraniny
1 ½ łyżki	oliwy z oliwek
1 ½ łyżki	drobno posiekanej cebuli
1/3 łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	soli
1 ½ łyżki	mąki

Zrumienić cebulę i zmieszać wszystkie składniki ze zmieloną barananiną. Uzyskaną masą wypełnić ciasto, całość smażyć na oliwie z oliwek.

Nadzienie warzywne lub ryżowe
250g duszonych brokułów – lub 250g duszonej cukinii – lub
250g ugotowanego ryżu.
Ciasto wypełnić masą i smażyć na oliwie z oliwek.

D. KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA WĘDLIN
1. Zamontować sitko o dużych otworach oraz nóż - zaokrągloną stroną w kierunku sitka, gładką stroną w kierunku ślimaka.
2. Końcówkę do nadziewania wędlin (8) wsunąć wąskim końcem w pierścień zamykający, a następnie dokręcić pierścień.
3. Jelito moczyć w lekko ciepłej wodzie przez 30 minut, do momentu aż stanie się miękkie.
4. Naciągnąć jelito na końcówkę do nadziewania wędlin.
5. Ułożyć masę na tacce. Uruchomić urządzenie. Masę należy dociskać popychaczem. Nigdy nie należy dotykać palcami króćca wsadowego! Jelito napełnia się równomiernie i w pełni automatycznie.

M_5141_42_v03.indd Abs1:18-Abs1:19 2010.1.20 4:07:27 PM

E. WYPIEKI Z PŁYNNEGO CIASTA

1. Zamontować końcówkę do wypieków z płynnego ciasta (11) i wybrać odpowiednią końcówkę (praca bez sitka i noża).
2. Ciasto umieścić na tacce i włączyć urządzenie.
3. Ciasto należy dociskać popychaczem. Nigdy nie należy dotykać palcami króćca wsadowego!
4. Uformowane ciasto jest wyciskane przez końcówkę, ciasto można poddawać dalszej obróbce i odpowiednio formować.

CZYSZCZENIE

1. Wyłączyć maszynę i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Upewnić się, że silnik się zatrzymał.
2. Zwalniając pokrętło blokujące (7) zdemontować obudowę noża z modułu silnika (6).
3. Odkręcić pierścień zamykający (1).
4. Wyjąć sitko. W razie potrzeby należy sobie pomóc wywierając lekki nacisk śrubokrętem na przestrzeń pomiędzy tarczą a obudową urządzenia.
5. Wyjąć nóż. Czynność tę należy wykonać bardzo ostrożnie, ponieważ nóż jest bardzo ostry i łatwo może dojść do skaleczenia. Wyjąć ślimak.
6. Usunąć resztki mięsa itp.
7. Wszystkie elementy umyć w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie osuszyć. Nie stosować agresywnych środków czyszczących. Elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.
8. Wytrzeć moduł silnika za pomocą wilgotnej szmatki. Nie myć pod bieżącą wodą, nie zanurzać w wodzie! Do czyszczenia nie stosować spirytusu, benzyny ekstrakcyjnej itp.!
9. W celu zabezpieczenia przed korozją nasmarować sitko i nóż niewielką ilością oleju spożywczego.

DANE TECHNICZNE:

230V • 50Hz • 250W nominalna/1000W maksymalna

MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

OPIS UREĐAJA (Vidi sliku br. 1)

1. Prsten za zatvaranje sa kućištem noža
2. Otvor za punjenje mesa sa levkom za punjenje
3. Potiskivač
4. Uključivanje/Isključivanje
5. Prekidač za kretanje unazad
6. Blok motora
7. Prten za zabravljivanje noža
8. Levak za punjenje kobasica
9. Rešetke za sečenje
10. Pribor za „kebbe“
11. Dodatak za testo za keks

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

Kada koristite mašinu za mlevenje mesa vodite računa o sledećim sigurnosnim uputstvima:

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre upotrebe uređaja.
- Pre upotrebe uređaja, proverite da li napon struje odgovara naponu navedenom na uređaju.
- Uređaj nikada ne potapajte u vodu ili druge tečnosti, niti zbog čišćenja niti iz nekog drugog razloga. Ne stavljajte uređaj ili delove pribora u mašinu za pranje posuđa.
- Prilikom upotrebe uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora. Decu ili nemoćne osobe držite dalje od uređaja.
- Isključite mašinu za mlevenje mesa i izvucite utikač iz utičnice za struju kada mašinu za mlevenje mesa ne koristite npr. ako je sastavljate ili rastavljate.
- Nemojte da koristite mašinu za mlevenje mesa ako je oštećen kabl za struju ili drugi sastavni delovi. Oštećeni kabl za struju treba da zameni stručno lice (*).
- Koristite samo pribor koji prodaje ili preporučuje distributer.
- Nemojte da ostavite kabl za struju da visi preko ivice radnog stola i izbegavajte da doloazi u kontakt sa zagrejanim predmetima.
- Nemojte da koristite mašinu za mlevenje mesa u blizini toplotnih izvora (ringli na šporetu, grila, rerne).
- Nemojte da koristite uređaj na otvorenom i čuvajte ga na suvom mestu.
- Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu.
- Nemojte nikada da vučete za kabl za struju kako bi pomerili mašinu za mlevenje mesa ili da je odvojite od utičnice za struju. Nemojte da namotavate kabl za struju oko uređaja ili da ga presavijate.
- Mašinu za mlevenje mesa koristite samo za kućnu upotrebu kao što je navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Nemojte da pokušavate sami da popravljate mašinu za mlevenje mesa. Za popravke se obratite stručnjaku (*) ili našem servisu.
- Nož ovog uređaja je veoma oštar. Budite naročito pažljivi prilikom čišćenja uređaja.
- Uređaj treba da održavate čistim, jer on dolazi u direktan kontakt sa namirnicama.
- Ovaj uređaj nije podesan za dugotrajnu upotrebu zato treba da redovno pravite pauze.
- Za čišćenje izbrišite mašinu za mlevenje mesa vlažnom krpom.

(*) Stručnjak: ovlašćena servisna služba distributera ili uvoznik koji je nadležan za takve popravke. Za eventualne popravke molimo Vas obratite se ovoj servisnoj službi.

Dobro čuvajte ova uputstva.

Pažnja: Mašina za mlevenje mesa je veoma snažna. U toku rada kao posledica javlja se pojačana buka koja je normalna i ne utiče na kvalitet uređaja.

OPIS UREĐAJA

- Velika snaga motora za temeljno mlevenje
- Naoštren nož
- 3 različite rešetke
- Prekidač uklj.-isključeno i dodatni prekidač za promenu smera obrtanja puža
- Levak za punjenje sa ulivnim grlićem i potiskivačem
- Nogice protiv klizanja

M_5141_42_v03.indd Abs1:20-Abs1:21 2010.1.20 4:07:27 PM

- Pribor za kebbe/Levak za punjenje kobasica
- Dodatak za testo za keks

A. SASTAVLJANJE

Prilikom prve upotrebe operite nož, rešetke i demontorano metalno kućište toplom vodom sa sapunicom. Zatim ih isperite čistom vodom i osušite.
Uverite se da se prekidač za uključivanje-/iskjučivanje nalazi na poziciji „0"!
Ako je prilikom prve upotrebe nož jako pritegnut na rešetke i blago se tare, ondaa pustite uređaj da radi oko 2 min bez mesa, pa zatim izvadite nož i rešetku i očistite ih. Posle ponovnog sklapanja ukjučite Vaš uređaj i propustite malo mesa. Moguće je da se na samlevenom mesu pojave tragovi metalne prašine. U tom slučaju ponovo rastavite mašinu za mlevenje mesa, očistite nož i rešetku i montirajte ponovo sve zajedno. Sada je Vaša mašina za mlevenje mesa spremna za normalnu upotrebu. Vodite računa da rešetke i nož ne budu previše stegnuto montirani.
Pažnja: Samo kod podešenja prekidača na „0" i dodatnim pritiskom prekidača za kretanje unazad (5) puž mašine za mlevenje mesa se pokreće unazad. Za isključivanje kretanja unazad – pustite prekidač. Sada možete ponovo da pritisnete prekidač za uklj.-/isklj.
Kod rukovanja nožem morate da budete posebno pažljivi jer je on veoma oštar.

1. Kućište noža čvrsto postavite na otvor bloka motora. Jednom rukom držite kućište, a drugom rukom utaknite prsten za zabravljivanje noža u bočni otvor bloka motora i čvrsto ga zavrnite u pravcu kretanja kazaljki na satu.
2. Umetnite puža sa dužim krajem u kućište noža i lagano okrenite dok čvrsto ne naleže u bloku motora. (Vidi sliku br. 2)
3. Nož postavite na puža. Zaobljenu stranu ka pužu, stranu sa sečivom ka rešetki. U slučaju pogrešnog postavljanja meso ne može da se melje.
4. Postavite željenu rešetku na nož. Prilikom mlevenja mesa treba uvek prvo da koristite rešetku sa velikim otvorima. Oba zuba za zabravljivanje moraju tačno da se uklope u otvore.
5. Prsten za zatvaranje čvrsto zavrnite, nemojte da previše zategnete.
6. Otvor za punjenje mesa sa levkom sa sipanje postavite na mašinu za mlevenje mesa i čvrsto pritisnite.
7. Mašinu za mlevenje mesa postavite na čvrstu, ravnu podlogu. Ventilacioni otvori na donjoj strani i bočno na bloku motora moraju da budu slobodni.
8. Sada uključite utikač u utičnicu za struju.

Mašina za mlevenje mesa je sada spremna za rad.

B. MLEVENJE MESA

1. Meso iseckajte na komadiće koji odgovaraju ulivnom grliću.
2. Uključite utikač u struju i uključite uređaj.
3. Meso polako punite u ulivni grlić. Potiskivačem (3) ga gurajte nadole. Nemojte previše jako da pritiskate potiskivačem. Pritiskajte samo potiskivačem – nikada prstima!
4. Nakon upotrebe isključite uređaj i izvucite utikač iz struje.

U zavisnosti od vrste mesa savetuje se da se posle 15 minuta neprekidnog rada napravi pauza od oko 30 minuta.
Mašina za mlevenje mesa melje 5kg sirovog mesa u roku od maksimalno 10 minuta.
Ako motor usporeno radi ili je stao moguće je da je meso blokiralo mašinu za mlevenje mesa. Odmah isključite mašinu za mlevenje mesa. Pritisnite prekidač za kretanje unazad da promenite smer obrtanja puža. Time se meso potiskuje u drugom pravcu. Zatim ponovo oslobodite prekidač za kretanje unazad. Sada možete ponovo da uključite prekidač uklj./isklj. Ako se mašina za mlevenje mesa ponovo blokira tada je isključite, izvucite utikač iz struje i rastavite delove uređaja

C. PRIPREMANJE JELA KEBBE

Recept za kebbe
Omotač za kebbe

450g	posnog jegnjećeg, telećeg ili goveđeg mesa*
150-200g	brašna *
1 kašičica	pimenta
1 kašičica	muskatnog oraščeta
malo	mlevene ljute paprike
malo	bibera

* A upotrebite više mesa a manje brašna za omotač, poboljšava se kompaktnost i ukus omotača.

Meso tri puta zaredom sameljite u mašini za mlevenje mesa (prvo sa grubom, zatim sa srednjom i zatim sa finom rešetkom za mlevenje) i sjedinite sa sastojcima. Smesu ponovo sameljite.
Izvadite rešetku i krstasti nož iz mašine za mlevenje mesa.
Pribor za kebbe (10) postavite na pogonsku osovinu i uglavite u otvore. Zavrnite prsten za zatvaranje.
Omotače za kebbe oblikujte i malo ohladite. Posle toga ovi omotači se mogu nadevati sa sledećim sastojcima i pržiti u maslinovom ulju:

Nadev od mesa

100g	jagnećeg mesa
1 ½ kašika	maslinog ulja
1 ½ kašika	sitno seckanog crnog luka
1/3 kašičice	pimenta
½ kašičice	soli
1 ½ kašika	brašna

Propržite crni luk dok ne porumeni i sve sastojke pomešajte sa mlevenim jagnjećim mesom. Sada omotače za kebbe nadevajte sa tim i pržite ih.

Nadev od povrća ili pirinča
250g dinstanih brokolija – ili 250g dinstanih tikvica - ili
250g kuvanog pirinča.
Omote za kebbe nadevajte i pržite.

D. LEVAK ZA PUNJENJE KOBASICA

1. Postavite grubu rešetku za mlevenje i krstasti nož – zaobljenu stranu ka rešetki, glatku stranu ka pužu.
2. Tanji kraj levka za punjenje kobasica (8) utaknite u prsten za zatvaranje i prsten za zatvaranje zavrnite.
3. Crevo za kobasice omekšajte u mlakoj vodi 30 minuta, kako bi postalo mekano.
4. Zatim zategnite crevo za kobasice preko levka za kobasice za punjenje.
5. Smesu za kobasice stavite u levak za sipanje. Ukjučite uređaj. Smesu za kobasice pritisnite potiskivačem. Nikada ne stavljajte prste u otvor za punjenje! Crevo za kobasice će se automatski ravnomerno puniti.

E. TESTO ZA KEKS

1. Stavite dodatak u vidu šprica (11) i odaberite oblik keksa (režim rada bez rešetke i krstastog noža).
2. Sada stavite testo u levak za sipanje i uključite Vaš uređaj.
3. Pritiskajte testo potiskivačem. Nikada ne stavljajte prste u otvor za punjenje!
4. Iz dodatka u vidu šprica sada izlazi oblikovano testo, koje možete po želji dalje obrađivati i oblikovati.

M_5141_42_v03.indd Abs1:22-Abs1:23 2010.1.20 4:07:28 PM

ČIŠĆENJE

1. Mašinu za mlevenje mesa isključite i izvucite utikač iz struje. Uverite se da se motor zaustavio.
2. Kućište noža skinite sa bloka motora (6) putem oslobađanja fiksirajućeg zavrtnja (7).
3. Odvrnite prsten za zatvaranje (1).
4. Izvadite napolje rešetku. Po potrebi ovaj postupak potpomognite lakim pritiskom odvijača u prostor između rešetke i kućišta mašine za mlevenje mesa.
5. Skinite krstasti nož. Ovde budite naročito pažljivi u rukovanju jer je on veoma oštar i može lako da dovede do povreda. Izvadite puža.
6. Uklonite ostatke mesa itd.
7. Operite sve delove u toploj vodi sa sapunicom i zatim ih osušite. Nemojte da koristite jaka sredstva za čišćenje. Delovi nisu podesni za pranje u mašini za pranje sudova.
8. Blok motora obrišite samo mokrom krpom. Nemojte da čistite pod tekućom vodom, nemojte da potapate u vodu! Nemojte da koristite špiritus, benzin ili slično!
9. Rešetku i krstasti nož namastite sa malo jestivog ulja da bi sprečili koroziju.

TEHNIČKI PODACI:

230V • 50Hz • 250W nominalne snage/1000W maksimalne snage

GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

SASTĀVDAĻU APRAKSTS (Skat. 1. attēlu)

1. Noslēdzošais gredzens ar asmeņīšu ietvaru
2. Pildīšanas tunelis ar pildīšanas tvertni
3. Ierīce gaļas nostumšanai
4. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
5. Atpakaļgaitas slēdzis
6. Motora bloks
7. Asmeņu noslēdzošā skrūve
8. Desu pildīšanas piltuve
9. Griešanas disks
10. Kebabu gatavošanas uzmava
11. Cepumu mīklas uzmava

SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Kad lietojiet gaļas maļamo mašīnu, lūdzu, ievērojiet šos drošības noteikumus:

- Lūdzu uzmanīgi izlasiet šos noteikumus pirms lietojiet ierīci.
- Pārbaudiet vai jūsu kontakta spriegums atbilst tam, kas ir rakstīts uz ierīces pirms tās lietošanas.
- Nekad un nekādos apstākļos nemērciet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad nelieciet ierīci vai tās daļas trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta un darbojas. Neturiet to vietās, kur tai var piekļūt bērni vai personas, kas nemāk ar to rīkoties.
- Izslēdziet gaļas maļamo mašīnu un izraujiet to no kontakta, kad jūs to nelietojiet vai arī, kad jūs noņemiet vai uzstādiet kādas no tās daļām.
- Nelietojiet gaļas maļamo mašīnu, ja tās barošanas vads ir bojāts vai citas tās daļas ir bojātas. Ja vads ir bojāts to var aizvietot ar jaunu tikai kvalificēts elektriķis.
- Ar gaļas mašīnu drīkst lietot tikai piegādātāja rekomendētos un pārdotos piederumus.
- Uzmaniet, lai vads nekarājas pār darba virsmu un lai tas nesaskaras ar karstiem priekšmetiem.
- Nelietojiet gaļas mašīnu karstuma avotu (gatavošanas virsmu, grillu, cepeškrāšņu) tuvumā).
- Nekad nelietojiet ierīci brīvā dabā un uzglabājiet to sausā vidē.
- Lieciet ierīci uz stabilas virsmas.
- Nekad nepārvietojiet ierīci raujot to aiz vada un neceliet to gaisā aiz vada. Pārliecinieties aiz vada nevar nekas aizķerties. Netiniet vadu apkārt ierīcei un nelokiet to.
- Lietojiet gaļas maļamo mašīnu tikai mājsaimniecības vajadzībām un saskaņā ar lietošanas instrukcijām.
- Nemēģiniet saremontēt gaļas maļamo mašīnu pašrocīgi. Griezieties pēc palīdzības pie kvalificēta elektriķa (*) vai mūsu remonta servisā.
- Šīs ierīces asmeņīši ir ļoti asi, tādēļ esiet ļoti piesardzīgi tīrot ierīci.
- Turiet ierīci tīru, tādēļ, ka tā ir tiešā kontaktā ar pārtiku.
- Ierīce nav domāta pastāvīgai darbināšanai, tādēļ lietojot to ik pa laikam atpūtiniet.
- Lai notīrītu gaļas mašīnu lietojiet mitru lupatiņu.

(*) Kompetents kvalificēts elektriķis: bez ražotāja pārdošanas daļas vai importētāja jebkāda persona, kas ir kvalificēta, atzīta un kompetenta veikt šāda veida remontus, lai izvairītos no jebkāda riska. Jebkura bojājuma gadījumā jums ir jānogādā šī ierīce pie elektriķa.

Glabājiet šīs instrukcijas drošā vietā.

Brīdinājums: Gaļas maļamajai mašīnai ir liela jauda, tāpēc tai darbojoties iespējams diezgan liels troksnis. Šis troksnis ir normāla parādība un tam nav nekāda ietekme uz ierīces kvalitāti.

MAŠĪNAS APRAKSTS

- Jaudīgs motors malšanai
- Asi asmeņīši
- 3 dažādi perforēti diski
- Jaudas slēdzis un papildus poga vītnes rotēšanas virziena maiņai.
- Pildīšanas tvertne ar pildīšanas tuneli un nostūmēju
- Kebabu gatavošanas piederums/desu pildīšanas piltuve
- Caurules veida uzmava cepumu mīklai

M_5141_42_v03.indd Abs1:24-Abs1:25 2010.1.20 4:07:28 PM

A. SALIKŠANA UN SAGATAVOŠANA DARBAM

Pirms pirmās ierīces ieslēgšanas nomazgājiet asmenīšus, diskus un noņemamo metāla korpusu karstā ziepjūdenī. Tad noskalojiet tīrā ūdenī. Pārliecinieties, ka jaudas slēdzis ir izslēgts tas ir atrodas pozīcijā ‘’0’’!
Nazis un plates ir jāuzstāda un jāpievelk diezgan cieši, ieslēdziet gaļas mašīnu un ļaujiet tai darboties uz 2 minūtēm tukšgaitā; noņemiet nazi un plates, noskalojiet un samaliet mazliet gaļas (gaļā var būt mazliet metāla pulvera); uzstādiet nazi un plates normālai lietošanai. Brīdinājums, kad uzstādiet nazi un plates normālai lietošanai nepievelciet tos pārāk cieši)
Brīdinājums: vienīgais veids kā likt vītnei griezties pretējā virzienā ir pagriezt slēdzi līdz ‘’0’’ atzīmei un piespiest atpakaļgaitas slēdzi. Lai izslēgtu šo funkciju atkal piespiediet atpakaļgaitas slēdzi. Tad atkal var ieslēgt ieslēgšanas un izslēgšanas slēdzi. Kad lietojiet asmeni esiet ļoti piesardzīgi, jo tas ir ļoti ass.

1. Pievelciet asmenīšu ietvaru cieši pie motora bloka. Turiet to vienā rokā un ar otru roku uzskrūvējiet asmenīšu stiprinājuma skrūvi caurumā motora bloka malā un pievelciet to pulksteņa rādītāja virzienā.
2. Iestatiet vītnes garāko galu asmenīšu ietvarā un mazliet pagrieziet to līdz tā ir cieši pieslēgusies motora blokam. (Skat. 2. attēlu)
3. Uzlieciet asmeni uz vītnes. Ap noapaļoto pusi vītnes virzienā, un ar aso pusi perforētā diska virzienā. Malšana nav iespējama, ja disks nav pareizi uzstādīts.
4. Uzlieciet vēlamo perforēto disku uz asmeņa. Maļot gaļu jums vienmēr ir jāizmanto perforēto disku ar vislielākajiem caurumiņiem. Abām aizturēšanas tapām ir jāatrodas precīzi gropēs.
5. Cieši pieskrūvējiet noslēdzošo gredzenu, bet nepievelciet to pārāk cieši.
6. Uzlieciet pildīšanas tuneli un pildīšanas tvertni uz gaļas mašīnas un cieši to piespiediet.
7. Uzlieciet gaļas mašīnu uz cieta un līdzena pamata. Apakšas un sānu ventilācijas atverēm ir jābūt neapsegtām.
8. Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

B. MALŠANA

1. Sagrieziet gaļu gabalos, kas iet pildīšanas piltuvē.
2. Iespraudiet kontaktā un ieslēdziet mašīnu.
3. Lēnām lieciet gaļu pildīšanas piltuvē. Nospiediet to lejā ar nospiedēju. Lietojiet tikai tam paredzēto ierīci, nebāziet tur pirkstus!
4. Izslēdziet gaļas mašīnu pēc lietošanas un izraujiet no kontakta.

Atkarībā no gaļas veida, mēs iesakām atpūtināt gaļas mašīnu apmēram 30 minūtes pēc 15 minūšu ilgas nepārtrauktas darbināšanas. Gaļas mašīna samaļ 5kg svaigas gaļas 10 minūtēs.
Gadījumā, ja motors palēnina apgriezienus vai apstājas, iespējams, ka gaļa ir nosprostojusi mašīnu. Tūlīt izslēdziet gaļas maļamo mašīnu. Piespiediet atpakaļgaitas slēdzi, lai mainītu vītnes rotācijas virzienu. Tas liks gaļai kustēties pretējā virzienā. Tad izslēdziet atpakaļgaitas slēdzi. Jūs variet atkal ieslēgt mašīnu. Ja mašīnā atkal aizķeras gaļa, izslēdziet to, izraujiet no kontakta, un noņemiet tās daļas.

C. KEBABU PAGATAVOŠANA

Kebabu recepte
Kebabu ietinamais

450g	liesas aitas, teļa vai liellopa gaļas*
150-200g	milti *
1 tējkarote	kopējās garšvielas
1 tējkarote	muskatrieksta
1 šķipsniņa	Čili pulvera
1 šķipsniņa	piparu

* Vairāk gaļas un mazāk miltu izmantošana kebabu ietīšanai uzlabo to konsistenci un garšu.
Samaliet gaļu trīsreiz gaļas mašīnā (vispirms izmantojot rupjāko, tad vidējo un tad smalkāko perforēto disku) un samaisiet to ar citām sastāvdaļām. Tad visu atkal samaliet.
Noņemiet disku un asmeņu komplektu no gaļas mašīnas.

Uzlieciet piederumu kebabu gatavošanai uz vārpstas un piefiksējiet to atverēs, tad uzskrūvējiet noslēdzošo gredzenu. Pagatavojiet kebabu ietinamo un mazliet to sasaldējiet. Tad piepildiet tos ar zemāk minēto pildījumu un cepiet olīveļļā.

Gaļas pildījums

100g	aitas gaļas
1 ½ ēdamkarote	olīveļļas
1 ½ ēdamkarote	smalki sagriezta sīpola
1/3 tējkarote	kopējās garšvielas
½ tējkarote	sāls
1 ½ tējkarote	miltu

Cepiet aitas gaļu līdz tā kļūst brūna un tad samaisiet to ar citām sastāvdaļām. Piepildiet ar to kebabu ietinamos un cepiet.

Dārzeņu vai rīsu pildījums
250g sutinātu brokoļu – vai 250g sautētu cukini – vai
250g vārītu rīsu.
Piepildiet kebabus un cepiet.

D. DESU PILDĪŠANAS PILTUVE

1. Uzlieciet rupjāko perforēto disku un asmenīšu komplektu to vietā – ar noapaļoto pusi uz disku un plakano pusi uz vītni.
2. Iebāziet tievāko desu pildīšanas piltuves galu caur noslēdzošo gredzenu un tad pieskrūvējiet un gredzena.
3. Nostiepiet desas apvalku remdenā ūdenī 30 minūtes, lai tas paliktu gluds.
4. Tad uzmauciet desas apvalku uz desu pildīšanas piltuves.
5. Ielieciet desu pildījumu pildīšanas tvertnē. Ieslēdziet mašīnu. Nospiediet lejā desu pildījumu ar nospiedēju. Nekad nebāziet tur savus pirkstus! Desas apvalks tiek vienlaidus piepildīts automātiski.

E. SMILŠU CEPUMI

1. Ņemiet caurules uzgali un uzstādiet to uz ierīces. Izvēlieties formu. Neizmantojiet perforētos diskus un asmenīšu komplektu.
2. Tagad ielieciet mīklu pildīšanas tvertnē un ieslēdziet ierīci.
3. Ņemiet nospiedēju lai nospiestu mīklu dziļāk caurumā. Neizmantojiet pirkstus!
4. Mīkla attiecīgajā formā tiks izspiesta caur caurules veida uzmavu. Jūs tagad variet tai piešķirt speciālas formas.

TĪRĪŠANA

1. Izslēdziet gaļas mašīnu un izraujiet no kontakta. Pārliecinieties, ka motors ir apstājies.
2. Noņemiet asmenīšu ietvaru no motora bloka atskrūvējot stiprinājuma skrūvi.
3. Atskrūvējiet noslēdzošo gredzenu.
4. Noņemiet caurdurto disku. Lai to veiktu izmantojiet skrūvgriezi ar nelielu spiedienu, ja nepieciešams starp disku un gaļas mašīnas korpusu.
5. Noņemiet asmenīšu komplektu. Izvelciet vītni.
6. iztīriet gaļas paliekas utt.
7. Nomazgājiet visas daļas ziepjūdenī un nosusiniet. Neizmantojiet nekādus kodīgus mazgāšanas līdzekļus. Daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgātājā.
8. Noslaukiet motora bloku ar mitru lupatiņu. Neskalojiet to zem tekoša ūdens un nemērciet to ūdenī! Nelietojiet spirtu, petroleju vai tamlīdzīgas vielas!
9. Lai izvairītos no korozijas ieeļļojiet perforētos diskus un asmenīšu komplektu ar salātu eļļu.

SPECIFIKĀCIJAS

230V • 50HZ • nominālā jauda 250W/maksimālā jauda 1000W

M_5141_42_v03.indd Abs1:26-Abs1:27 2010.1.20 4:07:29 PM

MĖSMALĖ

PRIETAISO APRAŠYMAS (žr. 1 pav)

1. Užspaudžiamasis žiedas su peilio korpusu
2. Mėsos įpiltuvas su indu
3. Grūstuvas
4. Jungiklis
5. Atvirkštinis jungiklis
6. Variklio blokas
7. Fiksuojamasis ratukas peiliams
8. Tūta dešrai
9. Sieteliai
10. Priedai Kebbe
11. Antgalis konditeriniams kepiniams

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

Naudodami mėsmalę, laikykitės šių saugos nurodymų:

- Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Prieš naudodami prietaisą, taip pat įsitikinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa atitinka ant prietaiso nurodytą įtampą.
- Valydami prietaisą ir kitais atvejais jokiu būdų nenardinkite prietaiso į vandenį ir kitus skysčius. Jokiu būdu neplaukite prietaiso ir jo priedų indaplovėje.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Prietaisą laikykite vaikams ir neįgaliesiems nepasiekiamoje vietoje.
- Nenaudodami prietaiso, taip pat jį surinkdami arba išardydami, ištraukite tinklo kištuką.
- Nenaudokite mėsmalės, jei pažeistas maitinimo kabelis arba kitos dalys. Pažeistą maitinimo kabelį pakeisti turi kvalifikuotas specialistas (*).
- Naudokite tik tiekėjo rekomenduojamus arba parduodamus priedus.
- Nekabinkite maitinimo kabelio virš darbinių paviršių ir užtikrinkite, kad jis nesusiliestų su įkaitusiais paviršiais.
- Nenaudokite mėsmalės prie šilumos šaltinių (viryklės, kepsninės, orkaitės).
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje ir laikykite jį sausoje patalpoje.
- Prietaisą laikykite ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Netraukite už maitinimo kalelio norėdami pajudinti prietaisą ar išjungti jį iš elektros tinklo. Maitinimo kabelio nevyniokite apie prietaisą ir nesulenkite.
- Mėsmalę naudokite tik namų ūkyje, taip kaip nurodyta naudojimo instrukcijoje.
- Nebandykite remontuoti mėsmalės patys. Remontuoti prietaisą pateikite specialistui (*) arba mūsų serviso tarnybai.
- Prietaiso peilis – labai aštrus. Valydami prietaisą, būkite ypač atsargūs.
- Stenkitės, kad prietaisas būtų švarus, nes jis tiesiogiai liečiasi su maisto produktais.
- Prietaisas nepritaikytas naudoti nepertraukiamai, todėl reguliariai darykite pertraukas.
- Valydami prietaisą, nuvalykite jį drėgnu skudurėliu.

(*) Specialistas: pripažinta tiekėjo arba importuotojo klientų aptarnavimo tarnyba, atsakinga už tokio pobūdžio remontą. Dėl galimo remonto kreipkitės į šia klientų aptarnavimo tarnybą.

Saugokite šiuos nurodymus.

Dėmesio: Mėsmalė – ypač galingas įrenginys. Kylantis didelis triukšmas ją naudojant yra normalus ir neturi poveikio prietaiso kokybei.

PRIETAISO APRAŠYMAS

- Didelė variklio galia kietai mėsai smulkinti
- Pagaląstas peilis
- 3 skirtingi sieteliai
- Maitinimo jungiklis ir papildomas jungiklis sukimosi krypčiai pakeisti
- Indas su įpiltuvu ir grūstuvu
- Neslystančios kojelės
- Priedai Kebbe ir tūta dešrai
- Antgalis konditeriniams kepiniams

A. SURINKIMAS

Prieš pirmąjį naudojimą šiltu, muiluotu vandeniu nuplaukite peilius, sietelius ir nuimtą metalinį korpusą. Po to praskalaukite švariu vandeniu ir išdžiovinkite.
Įsitikinkite, kad jungiklis nustatytas į padėtį „0“!
Jei pirmą kartą naudojant mėsmalę peilis per tvirtai laikosi ant sietelio ir lengvai trinasi, paleiskite mėsmalę apie 2min. tuščia eiga, nuimkite peilį ir sietelį ir išvalykite. Surinkę prietaisą, paleiskite jį iš naujo ir sumalkite truputį mėsos. Sumaltoje mėsoje gali būti šiek tiek metalo nuotrupų. Tokiu atveju vėl išardykite mėsmalę, išvalykite peilį ir sietelį ir iš naujo surinkite prietaisą. Dabar galite normaliai naudoti savo mėsmalę. Įsitikinkite, ar ne per daug standžiai sumontavote sietelius ir peilį.
Dėmesio: Mėsmalės sraigtas sukasi atgal tik nustačius maitinimo jungiklį į padėtį „0“ ir paspaudus atgalinės eigos mygtuką (5). Norėdami sustabdyti atgalinę eigą, atleiskite jungiklį. Dabar galite iš naujo paspausti maitinimo jungiklį.
Peilį naudokite ypač atsargiai, nes jis yra labai aštrus.

1. Peilio korpusą tvirtai uždėkite ant variklio bloko angos. Viena ranka laikykite korpusą, o kita įstatykite fiksuojamąjį ratuką peiliams į šoninę variklio bloko angą ir tvirtai užsukite laikrodžio rodyklės kryptimi.
2. Sraigtą ilguoju galu įveskite į peilio korpusą ir lengvai pasukite, kol jis tvirtai laikysis variklio bloke. (Ir. 2 pav)
3. Uždėkite peilį ant sraigto. Užapvalinti peilio kraštai turi būti nukreipti į sraigtą, o ašmenys – į sietelį. Neteisingai įdėjus peilį, malti mėsos neįmanoma.
4. Ant peilio uždėkite norimą sietelį. Smulkinant mėsą, iš pradžių reikėtų naudokite sietelį su didžiausiomis skylėmis. Abu fiksatoriai turi tiksliai įsistatyti į angas.
5. Tvirtai užveržkite užspaudžiamąjį žiedą, bet nepersukite.
6. Mėsos įpiltuvą su indu uždėkite ant mėsmalės ir tvirtai užspauskite.
7. Mėsmalę padėkite ant tvirto ir lygaus paviršiaus. Neuždenkite apačioje ir variklio šone esančių vėdinimo angų.
8. Įkiškite tinklo kištuką į rozetę.

Mėsmalė paruošta naudoti.

B. MĖSOS MALIMAS

1. Supjaustykite mėsą gabalėliais, kad tilptų į įpiltuvą.
2. Įkiškite tinklo kištuką ir įjunkite prietaisą.
3. Mėsą palengva dėkite į įpiltuvą. Grūstuvu (3) paspauskite žemyn. Neperspauskite. Jokiu būdu nespauskite mėsos pirštais, tik grūstuvu!
4. Baigę naudoti mėsmalę, ją išjunkite ir ištraukite tinklo kištuką.

Priklausomai nuo mėsos rūšies, po 15 minučių darbo reikėtų padaryti maždaug 30 minučių pertrauką.
Mėsmale 5kg mėsos malsite ne ilgiau nei 10 minučių.
Jei variklis ima suktis lėčiau arba sustoja, gali būti, kad mėsa blokuoja prietaisą. Nedelsdami išjunkite mėsmalę. Paspauskite atgalinės eigos jungiklį, kad sraigtas imtų suktis priešinga kryptimi. Mėsa imama stumti į kitą pusę. Atleiskite atgalinės eigos jungiklį. Dabar galite iš naujo paspausti maitinimo jungiklį. Jei mėsmalė ir toliau yra blokuojama, ją išjunkite, ištraukite tinklo kištuką ir išardykite.

C. KEBBE PARUOŠIMAS

Kebbe receptas
Tešla

450g	liesos avienos, veršienos arba jautienos *
150-200g	miltų *
1 arbatinis šaukštelis	pimento
1 arbatinis šaukštelis	muskato riešutų
Žiupsnelis	čili miltelių
Žiupsnelis	pipirų

* Naudojant daugiau mėsos ir mažiau miltų, pagerinama tešlos sudėtis ir skonis.

M_5141_42_v03.indd Abs1:28-Abs1:29 2010.1.20 4:07:29 PM

Sumalkite mėsą tris kartus (iš pradžių naudokite stambų sietelį, vėliau - vidutinį ir smulkų) ir sumaišykite su kitais maisto produktais. Dar kartą sumalkite šią masę.
Iš mėsmalės išimkite sietelį ir peilį.
Priedą Kebbe (10) uždėkite ant pavaros veleno ir įstatykite į angas. Užsukite užspaudžiamąjį žiedą.
Suformuokite Kebbe tešlą ir atšaldykite. Po to galima tešlą užpildyti maisto produktais ir apkepti alyvuogių aliejuje.

Mėsos įdaras

100g	avienos
1 ½ arbatinio šaukštelio	alyvuogių aliejaus
1 ½ arbatinio šaukštelio	Susmulkintų svogūnų
1/3 arbatinio šaukštelio	pimento
½ arbatinio šaukštelio	druskos
1 ½ arbatinio šaukštelio	miltų

Apkepkite svogūnus ir sumaišykite visus ingredientus su mėsa. Užpildykite šia mase Kebbe tešlą ir iškepkite.

Daržovių arba ryžių įdaras
250g garintų brokolių – arba 250g garintų cukinijų – arba
250g virtų ryžių.
Pripildykite Kebbe tešlą ir iškepkite.

D. TŪTA DEŠRAI
1. Uždėkite stambų sietelį ir peilį. Užapvalinta peilio pusė turi būti nukreipta į sietel, o lygis pusė – į sraigtą.
2. Tūtos dešros (8) siaurąjį galą įstatykite pro užspaudžiamąjį žiedą ir jį užveržkite.
3. Žarną dešrai palaikykite 30 minučių šiltame vandenyje, kad ji taptų tampri.
4. Užtempkite žarną ant tūtos.
5. Įdėkite dešros masės į įpiltuvą. Įjunkite prietaisą. Dešros masę paspauskite grūstuvu. Jokiu būdu nekiškite pirštų į įpiltuvą. Žarna automatiškai pripildomai tolygiai.

E. ANTGALIS KONDITERINIAMS KEPINIAMS
1. Uždėkite antgalį konditeriniams kepiniams (11) ir pasirinkite norimą formą (nenaudokite sietelio ir peilio).
2. Įdėkite tešlą į įpiltuvą ir įjunkite prietaisą.
3. Paspauskite tešlą grūstuvu. Jokiu būdu nekiškite pirštų į įpiltuvą.
4. Per antgalį išeina norimos formos tešla, kurią dar galite apdirbti papildomai.

VALYMAS
1. Išjunkite mėsmalę ir ištraukite tinklo kištuką. Įsitikinkite, kad sustojo variklis.
2. Atleidę fiksuojamąjį ratuką (7), nuimkite peilio korpusą nuo variklio bloko (6).
3. Užsukite užspaudžiamąjį žiedą (1).
4. Išimkite sietelį. Tam galite atsuktuvu lengvai paspausti tarp sietelio ir mėsmalės korpuso.
5. Išimkite peilį. Tai darykite labai atsargiai, nes peilis yra labai aštrus ir galite susižeisti. Išimkite sraigtą.
6. Pašalinkite mėsos likučius.
7. Visas dalis nuplaukite šiltu, muiluotu vandeniu ir išdžiovinkite. Nenaudokite aštrių valiklių. Dalys nepritaikytos valyti indaplovėje.
8. Variklio bloką valykite tik drėgnu skudurėliu. Neplaukite jo vandens srove ir nemerkite į vandenį! Nenaudokite spiritu, benzininio tirpiklio ir pan.!
9. Sietelį ir peilį lengvai patepkite valgomuoju aliejumi, kad apsaugotumėte nuo korozijos.

TECHNINIAI PARAMETRAI
230V • 50Hz • 250W nominali/1000W maksimali galia

МЕСОМЕЛАЧКА

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ НА УРЕДА (Виж фигура № 1)
1. Затварящ пръстен с кръстачка с ножчета
2. Гърловина за пълнене с тавичка за пълнене
3. Бутало
4. Бутон за захранването Вкл/Изкл
5. Ключ за реверс
6. Блок на двигателя
7. Застопоряващ винт за ножчето
8. Фуния за пълнене на салам
9. Перфорирани дискове
10. Приставка за “кебе”
11. Приставка за шприцоване на сладки

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
Когато използвате месомелачката, моля съблюдавайте следните указания за безопасност:
- Моля прочетете внимателно настоящото упътване, преди да използвате уреда.
- Преди да използвате уреда, проверете дали напрежението в мрежата съвпада с напрежението, посочено на уреда.
- Никога не потопявайте уреда във вода или друга течност по каквато и да било причина. Никога не поставяйте уреда или неговите части в съдомиялна машина.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато работи. Дръжте го извън обсега на деца и на лица, незапознати с използването му.
- Изключвайте месомелачката и изваждайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда или съответно при сглобяване и разглобяване.
- Не използвайте месомелачката, ако захранващият кабел или други елементи са повредени. Ако кабелът е повреден, той трябва да се смени от компетентен квалифициран електроспециалист (*).
- Използвайте само принадлежности, препоръчани или продавани от доставчика.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси от работната повърхност надолу и избягвайте контакта на кабела с горещи обекти.
- Не използвайте месомелачката близо до източници на топлина (котлони, грил, печка).
- Никога не използвайте уреда на открито и винаги го съхранявайте на сухо място.
- Поставяйте уреда на равна, стабилна повърхност.
- Никога не премествайте уреда, като го теглите за кабела, и никога не оставяйте уреда да виси на кабела. Не увивайте кабела около уреда и не го пречупвайте.
- Използвайте месомелачката само за домакински цели и в съответствие с настоящето упътване.
- Не се опитвайте сами да ремонтирате месомелачката. За ремонти се обръщайте към компетентен квалифициран електроспециалист (*) или към нашия ремонтен сервиз.
- Ножчетата на този уред са много остри. Бъдете много внимателни, когато почиствате уреда.
- Трябва да поддържате уреда чист, защото е в директен контакт с хранителни продукти.
- Този уред не е предвиден за продължителна работа, трябва редовно да правите паузи.
- За почистване на месомелачката използвайте влажна кърпа.

(*) Компетентен квалифициран електроспециалист: отдел за следпродажбен сервиз на производителя или вносителя или друго лице, което е квалифицирано, проверено и компетентно за извършване на такъв вид ремонти, за да се избегнат всякакви опасности. Във всеки случай трябва да се обърнете към такъв електроспециалист.

Запазете настоящето упътване на сигурно място.

Внимание: Месомелачката е много мощна, което е причина за повишено ниво на шума по време на използването й. Този шум е нормален и не влияе върху качеството на уреда.

M_5141_42_v03.indd Abs1:30-Abs1:31 2010.1.20 4:07:29 PM

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- мощен двигател за цялостно смилане
- остри ножчета
- 3 различни перфорирани диска
- бутон за захранването и допълнителен бутон за смяна на посоката на въртене на шнека
- тавичка за пълнене с гърловина за пълнене и бутало
- неплъзгащи се крака
- принадлежности за “кебе”, фуния за пълнене на салам
- приставка за шприцоване на сладки

A. СГЛОБЯВАНЕ

Преди първото пускане в действие измийте ножчетата, дисковете и сваления метален корпус на уреда с гореща сапунена вода. После изплакнете с чиста вода и подсушете.
Внимавайте бутонът за захранването да е в позиция “0” (ИЗКЛ)!
Ако ножчетата и дисковете са монтирани малко стегнато, пуснете месомелачката да работи 2 минути без продукти; после свалете ножчетата и дисковете, изплакнете ги и смелете малко месо (в месото може да има малко метален прах); изплакнете; поставете обратно ножчетата и дисковете за нормална работа. Внимание: когато монтирате ножчетата и дисковете за нормална работа, не ги поставяйте твърде стегнато.
Внимание: Само ако включите бутона за захранването в позиция “0” и натиснете бутона за реверс (движение на шнека в обратна посока), шнекът на месомелачката започва да се върти назад. За да изключите тази функция, отпуснете бутона за реверс. Сега можете отново да натиснете бутона за захранването. Когато използвате ножчетата, бъдете много внимателни, защото те са много остри.

1. Затегнете здраво кръстачката с ножчетата върху блока на двигателя. Дръжте кръстачката с едната ръка. С другата ръка пъхнете застопоряващия винт за ножчетата в страничния отвор на блока на двигателя и затегнете по посока на часовниковата стрелка.
2. Пъхнете дългия край на шнека в кръстачката с ножчетата и завъртете леко, докато се фиксира добре в блока на двигателя.
3. Поставете кръстачката с ножчетата на шнека - с изпъкналата повърхност към шнека и с плоската повърхност към перфорирания диск. Меленето е невъзможно, ако кръстачката с ножчетата не е поставена правилно. (Виж фигура № 2)
4. Поставете върху ножчетата желания перфориран диск. Когато мелите месо, винаги отначало трябва да използвате перфорирания диск с най-големите отвори. Двете пъпки за нагласяне трябва да влязат точно в изрязаните отвори.
5. Завинтете здраво отгоре затварящия пръстен. Не го натягайте прекалено.
6. Поставете върху месомелачката гърловината за пълнене с тавичката за пълнене и ги натиснете здраво.
7. Поставете месомелачката върху стабилна равна повърхност. Вентилационните отвори на от долната страна и отстрани на блока на двигателя трябва да не са закрити.
8. Пъхнете щепсела в електрическия контакт.

Сега Вашата месомелачка е готова за използване.

B. МЕЛЕНЕ НА МЕСО

1. Нарежете месото на парчета, които да могат да влязат през гърловината за пълнене.
2. Пъхнете щепсела в контакта и включете уреда с бутона за захранването.
3. Бавно слагайте месо в гърловината. Натискайте надолу с помощта на буталото. Не натискайте твърде силно. Натискайте само с буталото и никога не натискайте с пръстите си!
4. След приключване на работа изключете уреда с бутона за захранването и извадете щепсела от контакта.

В зависимост от вида на месото Ви съветваме да правите пауза от около 30 минути след всеки 15 минути непрекъснато използване. Месомелачката смила 5кг сурово месо за максимално 10 минути.
Ако двигателят започне да се движи по-бавно или спре, може би месо блокира месомелачката. Незабавно изключете уреда. Натиснете бутона за реверс, за да смените посоката на въртене на шнека. Така месото се придвижва в обратната посока. После отпуснете бутона за реверс. Сега можете отново да натиснете бутона за захранването. Ако месомелачката блокира отново, изключете уреда, извадете щепсела от контакта и разглобете частите на уреда.

C. ПРИГОТВЯНЕ НА “КЕБЕ”

Рецепта за “кебе”
Обвивка за “кебе”

450g	нетлъсто овнешко, телешко или говеждо месо *
150-200g	брашно *
1 ч.л.	вегета
1 ч.л.	мускатово орехче
1 щипка	чили на прах
1 щипка	черен пипер

* Ако използвате повече месо и по-малко брашно за обвивката, плътността и вкусът на обвивката се подобряват.

Смелете месото с месомелачката три пъти един след друг (първо с по-едро перфорирания диск, после със средния и накрая с финия диск) и смесете с останалите съставки. После смелете всичко още веднъж. Извадете от месомелачката перфорираните дискове и кръстачката с ножчетата.
Поставете приставката за “кебе” на задвижващия шпиндел и я напаснете в отворите. Завинтете затварящия пръстен.
Оформете обвивки за “кебе” и леко ги замразете. После напълнете тези обвивки със следната плънка и изпържете в зехтин:

Плънка с месо

100g	овнешко месо
1 1/2 с.л.	зехтин
1 1/2 с.л.	ситно нарязан лук
1/3 ч. л.	вегета
1/2 ч. л.	сол
1 1/2 с. л.	брашно

Запържете лука до покафеняване и смесете всички съставки със смляното овнешко месо. Сега напълнете с тази плънка обвивките “кебе” и ги изпържете.

Плънка със зеленчуци или ориз
250g задушено броколи или 250g задушени тиквички, или
250g сварен ориз
Напълнете обвивките “кебе” и ги изпържете.

M_5141_42_v03.indd Abs1:32-Abs1:33 2010.1.20 4:07:30 PM

D. ФУНИЯ ЗА ПЪЛНЕНЕ НА САЛАМ

1. Поставете диска с най-едрите дупки и кръстачката с ножчетата на съответните им места - изпъкналата повърхност на кръстачката сочи към перфорирания диск, а плоската повърхност - към шнека.
2. Пъхнете тънкия край на фунията за пълнене на салам през затварящия пръстен и завинтете затварящия пръстен.
3. Накиснете червото за салама в леко топла вода за 30 минути, за да стане гъвкаво.
4. После наденете червото за пълнене на фунията.
5. Сипете сместа за салама на тавичката за пълнене. Включете уреда. Натискайте сместа навътре с буталото. Никога не пъхайте пръстите си във фунията за пълнене! Червото за салама се пълни автоматично и равномерно.

E. ШПРИЦОВАНИ СЛАДКИ

1. Вземете приставката за шприцоване и я поставете на уреда. Изберете желаната форма за сладките. Не използвайте перфориран диск и кръстачката с ножчетата.
2. Сега сложете тестото в купата за пълнене и включете уреда.
3. Използвайте буталото, за да пъхате тестото в отвора. Не пъхайте тестото с пръстите си!
4. Оформеното тесто излиза от приставката за шприцоване. Сега можете да му придадете специални форми.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете месомелачката и извадете щепсела от контакта. Убедете се, че двигателят е спрял.
2. Извадете кръстачката с ножчетата от блока на двигателя, като освободите застопоряващия винт.
3. Отвинтете затварящия пръстен.
4. Извадете перфорирания диск. За да направите това, използвайте отвертка - с лек натиск, ако е необходимо, между диска и корпуса на месомелачката.
5. Извадете кръстачката с ножчетата. Извадете шнека.
6. Почистете остатъците от месо и пр.
7. Измийте всички части със сапунена вода и след това ги подсушете. Не използвайте агресивни миещи препарати. Частите не са подходящи за миене в съдомиялна машина.
8. Почиствайте блока на двигателя само с влажна кърпа. Не го изплаквайте под течаща вода и не го потопявайте във вода! Не използвайте спирт, бензин или подобни препарати!
9. За да избегнете корозия, намажете перфорирания диск и кръстачката с ножчетата с малко салатно олио.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

230V • 50Hz • 250W номинална/1000W максимална

М'ЯСОРУБКА

ОПИС ДЕТАЛЕЙ (див.мал.1)

1. Ущільнююче кільце для ножового відсіку
2. Горловина з лотком
3. Штовхач
4. Кнопка УВІМК./ВИМК.
5. Кнопка реверсу
6. Блок двигуна
7. Фіксатор ножа
8. Насадка для ковбаси
9. Ріжучі диски
10. Насадка для кеббе
11. Насадка для тіста для печива

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Користуючись м'ясорубкою, дотримуйтесь наступних заходів безпеки:

- Уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу.
- Перед використанням приладу, переконайтесь, що рівень напруги у вашій електричній розетці відповідає тому, що вказаний на приладі.
- За жодних яких умов не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину. Не поміщайте прилад чи його деталі у посудомийну машину.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду. Не дозволяйте дітям чи необізнаним особам користуватись приладом.
- Вимкніть та відключіть м'ясорубку від електричної розетки, якщо ви нею не користуєтесь, а також під час її складання чи розкладання.
- Не слід використовувати м'ясорубку, якщо пошкоджено шнур живлення чи будь-яку іншу деталь. Пошкоджений шнур живлення повинен бути замінений кваліфікованим електриком (*).
- Слід використовувати тільки ті аксесуари, які рекомендує чи реалізує постачальник.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з робочої поверхні та уникайте його контакту з гарячими предметами.
- Не використовуйте м'ясорубку поблизу джерел тепла (кухонні камфори, рашпер, духовка)
- Ніколи не використовуйте прилад на вулиці, а поміщайте його в сухе приміщення.
- Прилад слід ставити на тверду поверхню.
- Ніколи не рухайте прилад, тягнучи за шнур живлення та не вішайте прилад за шнур живлення. Упевніться, що шнур живлення в жодному місці не затиснений. Шнур живлення не слід обкручувати навколо приладу та згинати.
- Використовуйте м'ясорубку тільки в господарських цілях та, дотримуючись інструкції з експлуатації.
- Не ремонтуйте м'ясорубку самотужки. Для ремонту зверніться до кваліфікованого електрика (*) або до нашої ремонтної майстерні.
- Ніж приладу є дуже гострим. Будьте обережні під час чищення приладу.
- Прилад повинен бути завжди в чистому стані, оскільки він контактує з їжею.
- Прилад не створений для безперервного використання, а потребує регулярних зупинок в роботі.
- Для очищення м'ясорубки, використовуйте вологу тканину.

(*) Кваліфікований електрик: працівник відділу обслуговування клієнтів або будь-яка особа, яка є кваліфікованою та уповноваженою здійснювати цей вид ремонту для запобігання небезпеки. В будь-якому випадку вам необхідно повернути прилад цьому електрику.

Зберігайте цю інструкцію в надійному місці.

Увага: М'ясорубка є дуже потужною, тому під час її використання рівень шуму є досить високим. Наявність шуму є нормальним явищем, яке ніяк не впливає на якість роботи приладу.

M_5141_42_v03.indd Abs1:34-Abs1:35 2010.1.20 4:07:30 PM

ОПИС ПРИЛАДУ

- потужний двигун для ретельного подрібнення
- гострий ніж
- 3 різні решітки
- кнопка живлення та додаткова кнопка для зміни напряму обертання шнека
- горловина з лотком та штовхач
- стійка опора
- Насадка для кеббе/насадка для ковбаси
- Насадка для тіста для печива

A. СКЛАДАННЯ

Перед початком складання, вимийте ножі, диски та металевий корпус в гарячій мильній воді. Тоді сполосніть в чистій воді та висушіть. Упевніться, що кнопка живлення знаходиться в позиції ВИМК. „0“!
Якщо ніж та пластини складені надто щільно, приведіть м’ясорубку в дію на 2 хвилини без їжі, зніміть ніж та пластини, сполосніть та перемеліть м’ясо (в м’ясі може бути металева пудра), сполосніть, знову складіть ніж та пластини для звичайного використання. Увага: не складайте ніж та пластини надто щільно для звичайного використання.
Увага: Якщо ви хочете повернути шнек у зворотній бік, слід переставити кнопку живлення в позицію „0“ та натиснути кнопку реверсу. Щоб виключити цю функцію, відпустіть кнопку реверсу. Тепер знову можна натиснути кнопку УВІМК./ВИМК. Будьте особливо обережними, користуючись ножем, оскільки він дуже гострий.

1. Туго закріпіть корпус ножа до блоку двигуна. Тримайте корпус однією рукою. Іншою рукою помістіть фіксуючий гвинт ножа в боковий отвір блоку двигуна та закрутіть за годинниковою стрілкою.
2. Вставте довгий кінець шнека в корпус ножа та злегка закрутіть, поки він не розміститься щільно в блоці двигуна.
3. Помістіть ніж над шнеком. Заокругленою стороною до шнека, а гострою стороною до решітки. Якщо ніж розміщений неправильно, ви не зможете подрібнити м’ясо. (див. мал. 2)
4. Помістіть потрібну решітку над ножем. Під час подрібнення м’яса, спочатку використовуйте решітку з найбільшими отворами. Дві утримуючі шпильки повинні точно заходити в пази.
5. Щільно закрутіть ущільнююче кільце. Не закручуйте надто сильно, щоб не збити різьбу.
6. Помістіть горловину з лотком на м’ясорубку та міцно стисніть
7. Поставте м’ясорубку на тверду, рівну поверхню. Не закривайте вентиляційні отвори нижньої та бокової частин двигуна.
8. Підключіть шнур живлення до електричної розетки.

Тепер ваша м’ясорубка готова до використання.

B. ПОДРІБНЕННЯ

1. Поріжте м’ясо на куски, які б поміщались у горловину.
2. Підключіть прилад до електричної розетки та увімкніть його.
3. Повільно наповнюйте лійку м’ясом. Проштовхуйте м’ясо за допомогою штовхача. Не натискайте надто сильно. Проштовхуйте м’ясо лише штовхачем – ніколи не робіть цього пальцями!
4. Після використання вимкніть м’ясорубку та відключіть її від електричної розетки.

Залежно від виду м’яса, ми рекомендуємо після кожних 15 хвилин роботи приладу, робити перерви тривалістю приблизно 30 хвилин. М’ясорубка перемелює 5кг сирого м’яса максимум за 10 хвилин.
Якщо двигун уповільнює роботу або зупиняється, м’ясо може заблокувати роботу м’ясорубки. Негайно вимкніть м’ясорубку. Натисніть кнопку реверсу, щоб змінити напрям обертання шнека. Таким чином, м’ясо рухатиметься в зворотному напрямі.

Тоді відпустіть кнопку реверсу. Тепер знову можна натиснути кнопку УВІМК./ВИМК. Якщо м’ясорубка заблокується знову, вимкніть її, відключіть від електричної розетки та розберіть прилад по деталях.

C. ПРИГОТУВАННЯ “КЕББЕ”

Рецепт “Кеббе”
Верхній шар для “Кеббе”

450г	пісної баранини, телятини або яловичини *
150-200г	борошна *
1 чайна ложка	гвоздики
1 чайна ложка	мускатного горіха
1 пучка	червоного меленого перцю
1 пучка	чорного меленого перцю

* Якщо для приготування верхнього шару ви візьмете більше м’яса та менше борошна, це значно покращить його консистенцію та смак.

Перемеліть м’ясо в м’ясорубці три рази підряд (спочатку використовуючи решітку з великими, потім середніми і вкінці дрібними отворами) та змішайте з іншими складниками. Після цього перемеліть все разом ще раз.
Зніміть з м’ясорубки решітку та ніж.
Помістіть насадку для “Кеббе” на вісь приводу та настройте отвори. Закрутіть ущільнююче кільце.
Приготуйте верхні шари для “Кеббе” та злегка заморозьте. Тоді наповніть верхні шари наступними складниками та засмажте на оливковій олії.

М’ясна начинка

100г	баранини
1½ столової ложки	оливкової олії
1½ столової ложки	дрібно нарізаної цибулі
1/3 чайної ложки	гвоздики
½ чайної ложки	солі
1½ столової ложки	борошна

Смажте баранину поки вона не набуде коричневого кольору та змішайте інші складові з перемеленою бараниною. Наповніть верхні шари “Кеббе” цією пастою та засмажте.

Овочева чи рисова начинка
250г тушкованої капусти броколі – або 250г тушкованої цукині - або
250г вареного рису.
Наповніть начинкою верхній шар “Кеббе” та засмажте.

D. НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ

1. Помістіть решітку з великими отворами та ніж у їх відповідні положення – заокругленою стороною до просвердленого круга, а плоскою – до шнека.
2. Вставте вузький кінець насадки для ковбаси крізь ущільнююче кільце та закрутіть ущільнююче кільце.
3. Щоб розгладити ковбасну шкірку, замочіть її в літеплій воді на 30 хвилин.
4. Після цього натягніть ковбасну шкірку на насадку для наповнення начинкою.
5. Помістіть ковбасну начинку в горловину. Увімкніть прилад. Проштовхуйте ковбасну начинку за допомогою штовхача. Ніколи не вставляйте пальці у горловину! Рівномірне заповнення ковбасної шкірки начинкою здійснюється автоматично.

M_5141_42_v03.indd Abs1:36-Abs1:37 2010.1.20 4:07:31 PM

Е. ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО

1. Візьміть насадку для печива та помістіть її на прилад. Виберіть потрібну форму. Не використовуйте решітку чи ніж.
2. Покладіть тісто в лоток для начинки та увімкніть прилад.
3. За допомогою штовхача, наповнюйте отвір тістом. Не слід робити цього пальцями!
4. Із прикріпленої насадки виходитиме формоване тісто. Тепер можете надати йому особливу форму.

ОЧИЩЕННЯ

1. Після використання, вимкніть м'ясорубку та відключіть її від електричної розетки. Упевніться, що двигун зупинився.
2. Відкрутивши фіксатор, зніміть відсік ножа з блоку двигуна.
3. Відкрутіть ущільнююче кільце.
4. Зніміть решітку. Для цього, при необхідності, користуйтесь викруткою, злегка притискаючи її між решіткою та корпусом м'ясорубки.
5. Зніміть ніж. Витягніть шнек.
6. Усуньте залишки м'яса тощо.
7. Вимийте всі деталі в гарячій мильній воді та висушіть. Не використовуйте ніяких активних засобів для чищення. Деталі приладу не можна мити в посудомийній машині.
8. Протріть блок двигуна тільки вологою тканиною. Не ополіскуйте в стічній воді та не занурюйте у воду! Не застосовуйте спирт, нафту чи інші схожі речовини!
9. Для уникнення корозії, змастіть решітку та ніж олією.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

230В • 50Гц • Номінальна потужність 250Вт/Максимальна потужність 1000Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕОБМЕЖЕНИЙ

HACHOIR À VIANDE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Voir illustration 1)

1. Bague de serrage et carter du couteau
2. Tubulure et plateau de remplissage
3. Poussoir
4. Interrupteur marche/arrêt
5. Inverseur
6. Bloc moteur
7. Molette de serrage
8. Accessoire pour saucisses
9. Disques perforés
10. Accessoire pour kebbe
11. Accessoire pour pâte à biscuit

POUR VOTRE SECURITE

Lorsque vous employez le hachoir à viande, prétez attention aux indications suivantes :

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement la notice.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur sa plaque signalétique avant d'utiliser l'appareil.
- Ne plongez jamais le bloc moteur de votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne mettez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension ou en fonctionnement. Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables.
- Désenclenchez le hachoir à viande et retirez la prise enfichable de la prise d'alimentation lorsque vous n'employez pas le hachoir à viande ou lorsque vous le montez ou le démontez.
- N'utilisez pas le hachoir à viande lorsque le cordon d'alimentation ou d'autres pièces de construction sont endommagées. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service qualifié compétent (*).
- Employez uniquement que des accessoires qui ont été recommandés ou vendus par le fournisseur.
- Ne laissez pas pendre le conduit de raccordement sur la surface de travail et évitez à ce que ceux-ci parviennnent en contact avec des objets chauds.
- N'employez pas le hachoir à viande à proximité d'une source de chaleur nicht (Plaques de chauffage, grills, fours).
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- N'essayez pas de réparer le hachoir à viande par vous même. Adressez-vous pour les réparations à un service qualifié compétent ou à notre service de réparation.
- Le couteau est très coupant. Soyez particulièrement attentif lors du nettoyage de l'appareil.
- Il est absolument nécessaire de maintenir l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec de la nourriture.
- Cet appareil n'est pas fait pour un usage prolongé, veuillez faire des pauses régulièrement.
- Essuyez le hachoir à viande avec un tissu humide pour le nettoyage.

(*) Service qualifié compétent : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

Conservez précieusement ces recommandations.

Attention : Ce hachoir est très puissant. De ce fait, le niveau sonore pendant l'utilisation est assez important. Ceci est normal et n'influence en aucun cas la qualité de l'appareil.

M_5141_42_v03.indd Abs1:38-Abs2:39 2010.1.20 4:07:31 PM

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Puissance de moteur importante pour les travaux de broyage difficiles
- Couteau aiguisé
- 3 différents disques perforés
- Interrupteur marche et arrêt et bouton complémentaire pour l'inversion du sens de rotation de la vis
- Plateau de remplissage avec tubulure de remplissage et poussoir
- Pieds anti-dérapants
- Trémis de remplissage de saucisse/accessoires pour "Kebbe"
- Accessoire pour pâte à biscuit

A. MONTAGE

Lors de la première mise en service, nettoyez les couteaux, les disques et le carter rétiré en métal avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez ensuite avec de l'eau claire et séchez.
Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt soit sur la position d'arrêt"0"!
Fixez la lame et les disques fermement, faites fonctionner le hachoir à vide pendant 2 minutes; retirez la lame et les disques, rincez-les et hachez de la viande (il se peut que de la poudre de métal se trouve dans la viande); rincez; réinstallez la lame et le disque pour un usage normal.
Attention : lorsque vous fixez la lame et le disque pour un usage normal, ne les serrez pas trop fermement.
Attention : Pour faire tourner la vis sans fin dans l'autre sens, vous devez mettre l'interrupteur march/arrêt sur la position „0" et, en même temps, appuyer sur l'inverseur (5). Pour arrêter cette fonction, relachez l'inverseur. Vous pouvez maintenant appuyer à nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt.
Soyez prudent lors de la manipulation du couteau car il est très coupant.

1. Attachez le carter du couteau (1) au bloc moteur (6). Maintenez le carter avec une main, avec l'autre main introduisez la vis de fermeture dans le trou latérale du bloc de moteur et tournez dans le sens horaire.
2. Introduisez la vis sans fin avec l'embout long dans le carter du couteau et tournez légérement jusqu'à ce qu'elle bloque dans le bloc moteur. (Voir illustration 2)
3. Disposez le couteau sur la vis. Le côté arrondi vers la vis, côté coupant vers le disque perforé. Lors d'une mauvaise disposition, aucune viande ne pourra être hachée.
4. Disposez le disque perforé de votre choix sur le couteau. Quand vous hachez de la viande, veuillez toujours utiliser le disque perforé avec les plus grands trous d'abord. Les deux tiges d'arrêt doivent être exactement introduites dans les logements prévus à cet effet.
5. Visser la bague de fermeture. Ne pas trop serrer.
6. Mettez le plateau et la tubulure de remplissage (2) sur le hachoir et appuyez fortement.
7. Disposez le hachoir sur un support solide, droit. Les ouvertures d'aération au fond et sur le côté du bloc moteur doivent être libres.
8. Branchez l'appareil.

Le hachoir à viande est maintenant prêt à l'emploi.

B. HACHER LA VIANDE

1. Découpez la viande en morceaux adaptés pour la tubulure de remplissage.
2. Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
3. Mettez lentement la viande dans la tubulure de remplissage. Pousser vers le bas avec le poussoir (3). N'appuyez pas trop fort avec le poussoir. Poussez ensuite uniquement avec le poussoir, jamais avec les doigts!
4. Désenclenchez le hachoir à viande après l'emploi et retirez la prise d'alimentation au réseau.

En fonction de la sorte de viande, nous vous conseillons d'appliquer une pause d'environ 30 minutes après chaque utilisation ininterrompue de 15 minutes.
Le hachoir à viande réduit 5kg de viande crue en l'espace de 10 minutes maximum.

Si le moteur fonctionne lentement ou s'arrête, il est possible que la viande bloque le hachoir. Désenclencher immédiatement le hachoir à viande. Appuyez sur l'inverseur pour inverser le sens de rotation de la vis sans fin. La viande sera ainsi entraînée dans l'autre sens. Relachez l'inverseur. Vous pouvez maintenant réappuyer sur l'interrupteur marche/arrêt. Si le hachoir est de nouveau bloqué, éteignez-le alors, retirez la prise de l'alimentation et démontez les pièces de l'appareil.

C. PRÉPARATION DE "KEBBE"

Recette de "Kebbe"
Enveloppe pour le "Kebbe"

450g	Viande maigre d'agneau, de veau *
150-200g	Farine *
1 petite cuillère	Piment
1 petite cuillère	Noix de muscade
1 prise	Poudre de Chili
1 prise	Poivre

* Avec l'emploi de plus de viande et moins de farine pour l'enveloppe, la consistance et le goût de l'enveloppe sera amélioré.

La viande sera hachée à trois reprises l'une après l'autre dans le hachoir à viande (En premier lieu dans le disque à grosses perforations, ensuite dans le disque à perforations moyennes et enfin avec le disque finement perforé) et mélanger aux ingrédients. Hachez le tout encore une fois.
Retirer le disque perforé et le couteau du hachoir à viande.
Mettez l'accessoire de "Kebbe" (10) sur la vis sans fin et faire correspondre les ouvertures. Vissez la bague de fermeture.
Formez et figez les enveloppes de "Kebbe". Les enveloppes peuvent ensuite être remplies avec les ingrédients suivants et être frits dans l'huile d'olive :

Intérieur de viande

100g	Viande d'agneau
1 ½ cuillère à soupe	Huile d'olive
1 ½ cuillère à soupe	Oignon haché
1/3 petite cuillère	Piment
½ petite cuillère	Sel
1 ½ cuillère à soupe	Farine

Faire revenir la viande d'agneau et tous les ingrédients, les mélanger avec de la viande d'agneau hachée. Remplir et griller les enveloppes de "Kebbe" avec cela.

Farce au riz et aux légumes
250g de broccoli à la vapeur – ou 250g de zucchini à la vapeur – ou
250g de riz cuit.
Remplir et frire les enveloppes de "Kebbe".

D. ENTONNOIR DE REMPLISSAGE DE SAUCISSE

1. Mettez le disque à grosses perforation et le couteau sur la vis sans fin – côté arrondi vers le disque perforé, Le côté plat vers la vis.
2. Mettez la trémie de remplissage de saucisse (8) avec un embout plus fin par la bague de fermeture et vissez la bague de fermeture.
3. Assouplir le boyau de saucisse durant 30 minutes dans de l'eau légèrement chaude afin qu'il soit souple.
4. Passer alors le boyau de saucisse pour le remplissage par dessus la trémie de saucisse.

M_5141_42_v03.indd Abs2:40-Abs2:41 2010.1.20 4:07:31 PM

5. Verser la masse de saucisse dans le plateau de remplissage. Enclencher l'appareil. Presser la masse à saucisse avec le poussoir. Ne jamais saisir avec les doigt dans la tubulure d'alimentation! Le boyau à saucisse sera rempli de manière uniforme.

E. PETITS SABLÉS

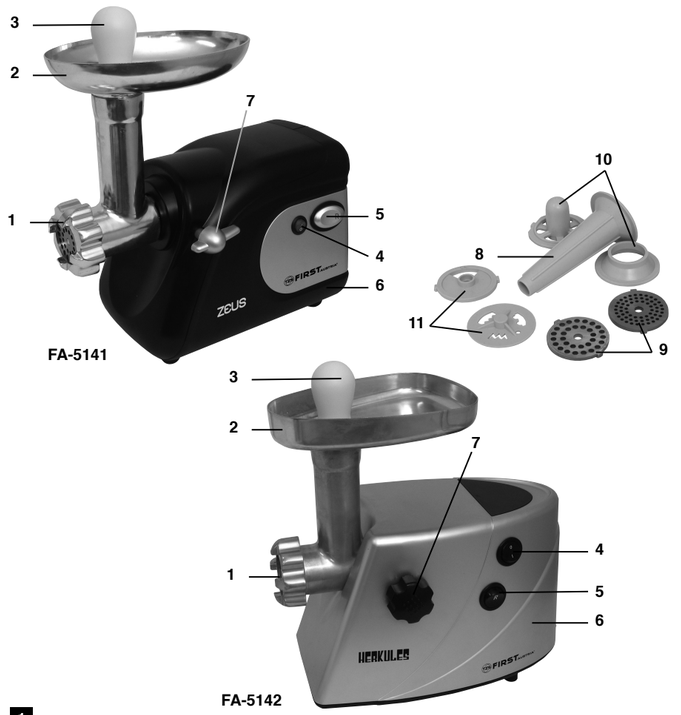
1. Accrochez l'accessoire à biscuits (11) sur l'appareil. Choisissez une forme. N'utilisez pas le disque perforé ni la croix de couteaux.
2. Mettez la pâte dans le plateau de remplissage et enclenchez l'appareil.
3. Pressez la pâte à travers l'accessoire à l'aide du poussoir. Ne faites jamais ça avec les doigts!
4. La pâte sort de l'accessoire. Modelez-la comme vous voulez.

NETTOYAGE

1. Désenclencher le hachoir à viande et retirer la prise d'alimentation. Assurez-vous que le moteur soit alors à l'arrêt.
2. Dévissez la molette de serrage (7) pour retirer le carter du couteau du bloc moteur (6).
3. Dévisser la bague de fermeture (1).
4. Retirez le disque perforé. Assitez éventuellement cette procédure par une légère pression avec un tourne-vis entre le disque et le carter du couteau.
5. Retirez le couteau et la vis sans fin. Soyez particulièrement prudents lorsque vous retirez le couteau car celui-ci est très coupant et vous risquez de vous blesser.
6. Retirez le reste de viande etc ...
7. Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau savonneuse chaude et les séchez-les ensuite. Ne pas employer de produits aggressifs de nettoyage. Les pièces ne sont pas indiquées pour le lave-vaisselle.
8. Essuyez le bloc moteur uniquement avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer sous de l'eau courante, ne pas plonger dans l'eau.! Ne pas employer de White-spirit, d'essence de nettoyage, ou autres produits !
9. Graissez le disque perforé et le couteau avec un peu d'huile à salade afin d'éviter la corrosion.

DONNÉES TECHNIQUES :

230V • 50Hz • 250W Nominal/1000W Maximal



1

2

M_5141_42_v03.indd Abs2:42-Abs3:46
2010.1.20 4:07:32 PM